BOLETIM DA

SUPERINTENDÊNCIA DOS SERVIÇOS DO CAFÉ

SECRETARIA DA FAZENDA
SÃO PAULO • BRASIL

ANO XXVII • AGOSTO DE 1952 • N.º 306

AVISO

A partir do número de JANEIRO de 1953 será suspensa a remessa dêste Boletim a tôdos aquêles que até então não nos tenham comunicado o seu desejo de continuar a recebê-lo, e isso devido a ser muito antiga nossa lista de assinantes, muitos já possìvelmente inexistentes, ao passo que existem numerosos pedidos novos a serem atendidos.

A revistas e outras publicações congêneres só será enviado o Boletim mediante permuta.

Boletim da Superintendência dos Serviços do Café

(Publicado em continuação à "Revista do Instituto de Café")

Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo

Redator-Chefe: J. TESTA
Sede: Largo da Misericórdia, 24

Ano XXVII	AGÔSTO DE 1952	Número 306

Sumário

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICAS

NOSSA CAPA: — Não obstante a modernização dos processos agrícolas, no plantio, colheita e preparo do café, o velho jacá ainda impera nos terreiros, como utensílio leve e prático. Vemô-lo, aqui, a exercer as suas modestas e úteis funções.

Colaboração

O CAFÉ QUE SE BEBE EM S. PAULO

J. TESTA
(Da Superintendência dos Serviços do Café)

O café que se bebe em S. Paulo (e não sòmente nesta Capital) coloca-nos diante de um problema difícil, que, evidentemente, não se resolve apenas com fiscalização e tabelamento. Essas medidas, é bem de ver, podem impedir que o produto seja vendido mais caro que o máximo fixado, e podem igualmente contribuir para que seja êle apresentado sem impurezas. A fiscalização, exercida com energia e segurança técnica, pela Superintendência dos Serviços do Café, com a cooperação do Instituto Adolfo Lutz, e também pelo Policiamento da Alimentação Pública, não se tem descurado e vem conseguindo melhorar, notàvelmente, o nível qualitativo do café apresentado ao consumo, principalmente na Capital.

Acontece, porém, que em se tratando do café em xícaras, o problema não se resume em melhor qualidade. É essencial a apresentação, a limpeza, e, principalmente, a quantidade de água adicionada ao pó, e também o fato de ser mais fresca ou mais velha a infusão servida ao público.

Essas melhorias sòmente se podem conseguir até certo ponto, com fiscalização e tabelamentos. O comerciante não venderá produto impuro, nem o venderá por mais de 50 centavos, mas apresentará, como estamos vendo, uma beberagem intragável, que faz com que os próprios europeus tenham saudade do café que bebiam em seus países.

Aliás, várias declarações têm sido feitas, por pessôas chegadas do velho mundo, com relação ao excelente café que se bebe em certas localidades, principalmente em Roma. Um conhecido jornalista cujo trabalho transcrevemos em outro local dêste Boletim, chega a dizer que precisamos mandar "à França, e sobretudo à Itália, uma grande missão de cozinheiros e coadores de café, para que êles aprendam" com se deve fazê-lo.

Medidas coercitivas, sòmente, não resolvem êste problema. Poderão resolver outros, onde se trata de dizer o que não deve ser feito. Aqui, porém, temos um caso onde o que se exige é estabelecer o que deve ser realizado. Não se trata mais de proibir, mas de estimular. E como? Liberando os preços? Mas, também isso não resolveria a questão. Poucos, raríssimos retalhistas melhorariam seu artigo. A maioria, a imensa maioria, continuaria vendendo mais caro o mesmo produto inferior, a mesma beberagem que de café só tem o nome.

Que fazer, então? É o que tentaremos expôr, aliás sob nosso ponto de vista pessoal.

* * *

Juntamente com o Instituto Adolfo Lutz, a Superintendência do Café conseguiu estabelecer um método de análise do pó, mediante processo microscópico, o qual permite, com segurança, a verificação de impurezas tais como cascas, areia, torrões, páus, pedras, bem como outras substâncias alimentícias que não café.

E, pelos mesmos técnicos que conseguiram a aplicação dêsse método de pesquiza, foi estudado um outro, já em fase final e prestes a ser posto em prática, segundo o qual pode ser estabelecida, no local e fàcilmente, a densidade do infuso servido ao público. Nessas condições, segundo estamos informados, poderá ser controlada a quantidade de água que se adiciona ao pó, e que é, presentemente, a causa principal da má qualidade do café que se toma em S. Paulo, visto como o produto, ao invés de fornecer 80 a 100 xícaras, de 35 a 40 ml, por quilo de pó, produz em realidade, 200 xícaras...

Êsse problema da densidade poderá, pois, ser resolvido em breve, como pràticamente já o foi o das cascas e matérias estranhas. Igualmente poderá ser liquidado, com energia na fiscalização, o assunto relativo à higiene dos estabelecimentos, das instalações e dos empregados.

De tudo isso poder-se-ia depreender que estamos em vésperas de resolver, definitivamente, a questão do mau café, do péssimo café que aqui se bebe.

Mas... bastarão aquelas medidas? E, no caso de serem aplicadas a rigor, poderá auferir adequados lucros o comércio respectivo, tendo que pràticamente dobrar a quantidade de pó de café usado na infusão?

A nosso vêr, esta última parte deverá ser estabelecida, precisamente, pelas entidades responsáveis pela fiscalização. Mas, ainda que se verifique que o preço atual de venda cobre suficientemente as despesas e permite lucro compensador, será razoável submeter o comércio do café-bebida a um nivelamento, a uma estandardização que não existe nos outros ramos comerciais? E permitiria, êsse nivelamento, um progresso no assunto, que é o que visamos, ou, ao contrário, estabeleceria a mediocridade, uma mediocridade sem fraudes, é verdade, mas sem aprimoramento?

Em resumo: segundo parece, as medidas coercitivas poderão impedir a fraude, mas não estimularão a melhoria, o refinamento. É possível conseguí-lo? Como?

* * *

Esclarecimentos que procurámos, relativamente ao preço do café servido em S. Paulo, trouxeram-nos algumas informações que se firmam em levantamentos realizados com base em alguns estabelecimentos de tipo médio, de um padrão, digamos, típico. Dêsses levantamentos, que abrangem todos os itens — calefação, quebras, água, luz, fichas, empregados, I.A.P.C., aluguel, imposto de indústrias e profissões, impôsto de consumo, pó de café e açúcar— resulta que o montante dessas despesas atinge a Cr$ 0,488 por xícara. Nessas condições, parece ressaltar (e dizemos **parece** porque a investigação terá que ser mais completa) que é impossível ao comerciante de café em xícaras vender um produto de densidade normal (80 a 100 xícaras por quilo de pó) e ter lucro, pois mesmo que se calculasse êste na base de 10% apenas, ainda o preço de venda atingiria a Cr$ 0,536, ultrapassando, pois, os Crs$ 0,50 permitidos pelo tabelamento. Daí resultaria uma das duas seguintes hipóteses: ou a liquidação do ramo de negócio, ou... a adição de maior quantidade de água ao pó de café, com o objetivo de majorar o número de xícaras obtidas. E cabe ainda notar que, nas despesas acima não foi incluído o juro de capital nem a depreciação do material que, aliás, é pequena.

Nem sempre a qualidade é função do preço. Poder-se-ia dar o caso, e já o aventámos, de que a simples liberação dos preços não melhorasse em nada a qualidade do café. Aconteceria, apenas, que os comerciantes do ramo passariam a ganhar mais e o povo a pagar mais pelo artigo, continuando a beber, na quase totalidade dos casos, a mesma insossa infusão anterior.

Entretanto, se o preço, tão sòmente, não é a chave do assunto, êle pode contribuir para resolvê-lo, juntamente com outras providências. Veremos, a seguir, quais poderiam ser essas, e se seriam exequíveis, no sentido de dar à população paulistana um café a que ela tem incontestável direito, na sua condição de habitante da metrópole da maior e melhor região produtora do mundo.

* * *

A Superintendência do Café, atuando em conjunto com o Instituto Adolfo Lutz e com o Policiamento da Alimentação Pública, tem em mãos os necessários elementos para um rigoroso contrôle da qualidade do café em pó e em xícaras, que se vende em S. Paulo. E tê-los-á ainda melhores, de modo tal que lhe será possível fiscalizar não apenas a idade do pó de café e sua pureza, como ainda a sua textura (maior ou menor finura do pó) o seu grau de torração e a densidade da bebida, na xícara. Uma fiscalização assim aparelhada, e exercida com severidade, estaria, pois, apta a sòmente permitir a venda de um produto são e organolèticamente agradável. Entretanto, aqui surge a questão dos preços, a que acima nos referimos. Um café nessas condições, segundo nos parece, não poderá ser vendido pelos 50 centavos atuais. Ao que se poderia supôr, a liberação do tabelamento, acompanhada de rigorosa fiscalização, deveria determinar melhoria do produto em xícaras.

Serão as cousas, na prática, tão simples? Acreditamos que não. Muitos comerciantes iriam escapar às malhas dessa fiscalização, por displicência ou ainda por ganância, procurando fornecer o mesmo produto anterior, então por preço mais alto.

Só uma concorrência, uma verdadeira emulação no aprimoramento da bebida, aliada àquela fiscalização, poderia, usando a liberação dos preços, melhorar o "cafèzinho". Êsse estímulo ao aprimoramento deveria, talvez, ser feito por meio de alguns processos auxiliares, entre os quais se poderiam citar: isenção de taxas, ou mesmo prêmios, ou ainda maiores facilidades na aquisição de um bom produto, aos cafés que durante um certo lapso de tempo houvessem atendido satisfatòriamente às exigências fiscais; fixação de preços de venda diversos, para os comerciantes que atendessem a alguns ou a todos os requisitos; estabelecimento de postos de degustação, de iniciativa das entidades cafeeiras oficiais, onde, por um preço adequado e que não prejudicasse ao comércio normal, se servisse um produto da melhor qualidade e apresentação. Essas ou outras medidas que ocorressem, poderiam concorrer para que se servisse, nos bares e cafés de S. Paulo, um bom produto. Haveria, então, em conjunto, três ordens de medidas: fiscalização adequada e rigorosa, preços convenientes e providências de ordem estimuladora. A complexidade de medidas parece grande, mas, na realidade, não o é. E valeria a pena tentar.

CALÇADA E TEMPERADA NA FABRICA NÃO LEVE AO FOGO!

TEMPERA 2 ESPECIAL

Enxada Dragão

prova *na terra* o seu valor!

Experiências feitas no *trabalho da terra* provam que a Enxada DRAGÃO dura mais que qualquer outra! E rende também mais, porque resiste, aos choques e está sempre afiada, apresentando um equilíbrio que facilita o trabalho e evita o cansaço provocado pelas enxadas comuns. De polimento e acabamento perfeitos, mantém-se *nova* por muitas e muitas safras. Trabalhe melhor seu torrão com a Enxada DRAGÃO.

Fabricada e garantida pela

Cia. Mechanica e Importadora de São Paulo

fabricantes há mais de meio século

RUA FLORÊNCIO DE ABREU, 210 - TEL. 32-7185 - SÃO PAULO

RESTAURAÇÃO DOS CAFÉZAIS

William Wilson Coelho de Souza

Em artigo anterior mostramos a possibilidade do plantio do cafeeiro em terras velhas, mesmo nos morros onde antigamente tenham tido cafèzais e destes os mais indicados são aqueles que se apresentam sob a forma de meias-laranjas, em razão da regularidade do terreno e de sua declividade suave.

Também é possível restaurar antigas lavouras cafeeiras cujas árvores não se encontrem muito depredadas; ao contrário, nas lavouras onde existam cafeeiros, cujas formas ainda se apresentam em condições de reagir a um trato racional, capaz de fazê-las se reconstituirem perfeitamente.

Ambas as modalidades são realizáveis dentro de um critério técnico e econômico. O ponto fundamental a ser observado é o do emprêgo da matéria orgânica.

As lavouras cafeeiras que se encontram no Estado do Rio de Janeiro, S. Paulo, Minas Gerais e por tôda parte, indicam os efeitos da erosão e as consequências dos errados tratos culturais a que foram submetidas.

No Congresso Nacional se debate com abundância de argumentos os meios de amparar o patrimônio que representa para o Brasil, apezar do seu mau estado de conservação, as suas deficitárias lavouras de café.

Entretanto a defesa do café, está antes de tudo no campo e não tanto nos mercados de embarque ou de consumo do café.

Queremos a todo pano defender o que aí está, sem pensar em modificar o que de errado tem se feito durante dois séculos. Persistir na rotina de derribar a mata, de plantar o café de môrro acima, com sementes tiradas de árvores das melhores de uma lavoura, ou replantar as falhas, com mudas provenientes de viveiros formados nas matas, ou com mudas, tiradas debaixo dos cafeeiros, da beirada das lavouras, do mato, de tôda parte, onde se as possam encontrar, segundo fazem os bisonhos formadores de lavouras de café, são práticas obsoletas, e que conduzem à formação de culturas de cujas plantas não se conhece a idade.

Os tratos culturais, como, a **coroação**; a **esparramação do Cisco**; as **capinas** de môrro acima e embeirando o mato segundo a linha de maior declive do terreno; a adubação junto das árvores, são práticas terrìvelmente danosas e que facilitam a ação da erosão, decepam as raìzes dos cafeeiros, depredam e aniquilam as árvores e conduzem a queda da produtividade das lavouras, cujos algarismos em declínio vão de 50 arrobas por mil pés, a 10, 15 e talvez menos.

Lavouras assim deficitárias só poderão ser cuidadas e colhidas em épocas como a presente de preços elevados.

Ao em vez de procurarmos outros métodos racionais de tratá-las e cuidá-las, nos encastelamos por traz dêsses altos preços e fazemos a política da valorização do produto, na única base de preços elevados, que afugentam os compradores estrangeiros.

Não entrou na cabeça de estadistas, economistas, lavradores, negociantes de todos quantos lidam com o café, que se procurassemos modificar os métodos de cultura, colheita, e diversos tratos do café, poderíamos ter lavouras mais produtivas, produto melhor reputado, e a um preço de custo mais barato; nos permitindo oferecê-lo aos compradores estrangeiros, a preços mais accessíveis, com grande margem de lucro ao fazendeiro e tôda a série de intermediários que lida com o café, desde as Fazendas aos mercados de consumo.

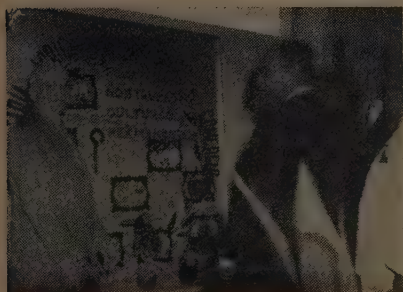
Persistimos ainda do ponto de vista do sistema de cultura, a mantermos as lavouras de café, a pleno sol. A grande maioria dos lavradores não quer pensar; não admite, e não se preocupa com o que se está realizando no próprio país, fazendo o inverso, mantendo as lavouras cafeeiras sob o sistema do sombreamento.

Enquanto se combate sem basear — a opinião na própria experiência ou nas condições locais de cada fazendeiro; enquanto se discute no Senado brasileiro acaloradamente, o projeto de criação do Instituto Brasileiro do Café, que será o órgão que se propõe a amparar a lavoura cafeeira do Brasil, 24 países americanos, mantêm suas culturas sob o sistema do sombreamento.

No Brasil com as lavouras a pleno sol, cai de ano para ano o número de lavouras, de árvores, de produção por mil pés, e de produção total do país.

Nos paìses concorrentes do Brasil, ao contrário, do mesmo tempo que cai a nossa produção total, a despeito das ginásticas das valorizações; naqueles aumentou anualmente, a ponto de fazer frente a nossa deficitária cifra global.

Semelhante cômputo deveria só por si mostrar aos nossos homens que alguma coisa ou quasi tudo entre nós nesse particular se acha errado. O café brasileiro pela sua qualidade inferior precisa ser defendido pelas valorizações, para garantir aos produtores e negociantes uma paga que se considera justa para o produto.

Nos 24 paìses concorrentes do Brasil, se produz cafés, tipo fino,

Exposição de Cordeiro. Visita do Snr. Governador do Estado do Rio de Janeiro, ao "stand" do Plano de Restauração de Culturas Permanentes.

Um técnico do Plano, mostrando o tipo de cova de cafeeiro recomendadó, no Estabelecimento Agricola IV em Cordeiro.

bebida mole, disputada pelos mercados consumidores, especialmente da América do Norte; ao passo que o nosso, bebida dura, só poderá ser consumida quando não haja daqueles e porque ainda a produção desses paìses não é suficiente para o consumo, não dizemos mundial; mas pelo menos americano.

Cuidado que não se repita com o café, o que se deu com a borracha; contavamos bôa a excelente qualidade do latex do Brasil, chegamos a ser o maior produtor de borracha do mundo; entretanto, quando a produção do oriente pelo seu volume bastou para o consumo mundial, o Brasil foi eliminado dos mercados universais, como uma bola, e em 1913, veio a derrocada da Amazonia com todo o seu fastígio; hoje nos vemos na contingência de importar o latex do oriente para sustentar a indústria de artefatos de borracha que se criou no país, sem previsão da matéria prima. Até hoje ninguém se apercebe de que no caso da borracha se deve plantá-la no baixo Amazonas e onde possa vingar a seringueira.

O ex-presidente Dutra chegou a receiar que venhamos a importar café para o nosso consumo interno. Não estaremos longe da realização

Demonstração do plantio do cafeeiro em curva de nível, no Estabelecimento Agrícola IV, em Cordeiro.

Ripado de Italva, onde se acham formadas: — Cafeeiros, 20.000 mudas;
Ingazeiros, 250 "
Dorancê, 400 "
Estabelecimento Agrícola III no município de Campos Est. Rio de Janeiro.

desse vaticínio, porque o café já vae faltando por tôda parte para o consumo interno; o seu exagerado preço de custo, que o faz artigo de luxo, o torna inacessível a bolsa dos pobres, que se satisfazem em tomar um cafèzinho bem ralo, ou escurecido pela torrefação com açúcar.

Nesta altura dos acontecimentos que estão claros, a vista de todos, lavouras falhadas, erodidas, que encontramos por tôda parte, nesta época de preço elevado da mão de obra e de fome do operário rural, estão a mostrar aos dirigentes e àqueles que se julgam entendidos em matéria de café, que, ou mudamos de rumo, ou naufragaremos, sob os gritos das lavouras nuas, famintas, sequiosas, que bradam para os colônos, lavradores, negociantes e dirigentes do Brasil: homens, vêde que estais errados; restaurae-nos e nós ainda somos capazes de nos salvar e de salvar a economia do país!

Escrevemos estas linhas sob a inspiração do quadro doloroso para o técnico e economista, que temos a vista; por tôda a parte na região serrana, de Trajano de Moraes, no Estado do Rio, onde ora nos encontramos, vêm-se as míseras lavouras de café, horrìvelmente falhadas, solo erodido, de árvores depredadas, mutiladas, famintas de solo desnudo e empobrecido.

É um quadro triste, desolador e convincente, para demonstrar aos homens, de quanto vale, o preconceito, a rotina e a ignorância. Criamos um método errado e o repetimos há dois séculos. Não queremos evoluir. Pretendemos dirigir a chamada economia cafeeira, como o navegante teimoso, na sua rota; de um lado o mar segue tranquilo; de outro as rebentações violentas demonstram a presença de recife, de pedras; mas, o navegante entende que o calado de sua náu, a sua sólida construção, ou qualquer idéia deste jaez, deverão permitir que ela continue a navegar na direção do recife; segue, a embarcação roça nas pedras, abre o rombo e naufraga; o nauta perde o seu barco; mas não se convence que errou; foi a fatalidade que o levou ao naufrágio! É êste precisamente o caso do Brasil e do café; timoneiro e tripulação se consideram certos da rota, até o dia em que a náu econômica do Brasil, bater no recife, e os altos preços e tudo que se faz em torno do café, der com essa riqueza no fundo do mar; como aliás já foi destruida pelas fogueiras que carbonisaram cêrca de 80 milhões de sacos de café. Como produzimos para queimar, hoje não colhemos nem para bebê-lo tranquilamente.

Dissemos no princípio que era possível formar lavouras novas em terras velhas e restaurar econômicamente lavouras aparentemente depredadas. Preconizamos num caso e noutro o sistema do sombreamento. Acode a pergunta porque êste é melhor que o a pleno sol? A resposta é simples, êste pelo efeito da erosão líquida com as lavouras no máximo em 30 anos; o sistema do sombreamento mantém as lavouras indefinidamente.

Acode outra pergunta, porque isso acontece? Simplesmente porque o sombreamento pelas leguminosas, como o Dorancé, em carater provisório e o ingàzeiro em definitivo, garante ao cafeeiro, o suprimento de alimento, atravéz da **matéria orgânica** que se acumula dentro da lavoura sombreada com o ingàzeiro, depois de adultas as árvores, aos sete anos; e na proporção de 2 a 4 quilos de massa, de folhiço, por metro quadrado e ano e em camadas de 0m,20 à 0m,35 de espessura. Mais ainda, o sombreamento permite o fornecimento de umidade ao solo, que por sua vez dissolve os sais nutritivos que constituem o alimento das plantas.

De modo que, nas lavouras a pleno sol, a erosão, e a ação redutora dos ráios solares sôbre a matéria orgânica, fazem desaparecer o alimento das plantas e a água do solo,ficando as plantas famintas e sedentas; ao passo que o sombreamento proporciona grandes quantiddes de alimento na matéria orgânica acumulada no solo, e de umidade que essa mesma massa, conserva, quer da água que se infiltrou e quer da que cai sob as formas de chuvas e de orvalho; então as plantas tem abundância de alimento e de água a sua disposição.

São essas condições favoráveis de vida que no caso do sombreamento garantem as plantas a sua pronta restauração de formas e a produtividade que manifestam; isso no caso das lavouras velhas, nas quais se empregue o sombreamento com o fim de restaurá-las. As novas, plantadas no regimen de sombreamento, essas nunca terão fome e nem sêde.

Chegamos aqui a um ponto importante que é preciso esclarecer aos interessados. Primeiro que tudo, tôda a terra velha, quer de lavouras a restaurar e quer de culturas a formar, se encontra bastante ácida. É preciso torná-las neutras, ou melhor reduzir a acidez, pelo emprêgo da cal, de preferência de mariscos, ou de conchas. Depois de um mês é fundamental o emprêgo da **matéria orgânica.** É ela que garante a vida dos cafeeiros novos, plantados em terras velhas, como a restauração das árvores velhas pelas culturas existentes e depauperadas.

Quando se encontrem sementes ou mudas de Dorancé para serem empregadas no sombreamento, as árvores levam dois anos para produzirem sombra e folhas. Os ingàzeiros para se formarem levam no mínimo cinco anos e só se encontram em plena pujança de vegetação aos sete anos.

Assim, é indispensável o emprêgo da **matéria orgânica** nas covas na ocasião do plantio do cafeeiro, quer de sementes e quer de mudas. Como na ocasião em que se inicia a restauração dos cafèzais velhos. Buscamos pelo sombreamento matéria orgânica; mas, até que as árvores de sombra possam produzir fôlhas em quantidade para atender as necessidades de alimento dos cafeeiros, é preciso fornecer imediatamente a matéria orgânica ao solo para suprir as exigências alimentares das plantas.

A matéria orgânica poderá ser dada sob a forma de estrume de cocheira (de gado bovino), de cabras, ou de galinhas. Êste é o melhor e mais rico. O bom lavrador de café tem de ser criador, de gado bovino, de cabra, ou de aves, para assim atender as exigências de suas lavouras cafeeiras. E não se deve poupar o adubo orgânico animal. No caso do adubo de gado bovino a regra é um balaio em cada cova; no caso dos adubos de cabra ou de galinha, poderá ser a metade. Certo de que não se deverá regatear o **adubo orgânico,** que é o elemento fundamental da vida do cafeeiro.

As terras velhas pelo efeito da perda da matéria orgânica pela erosão, tornam-se duras, compatas, vítreas e nesse estado não se consegue que em tais terras possam nascer as leguminosas, como o Guandu, a Grotalaria juncea, o feijão de porco, que se usam como fornecedoras de **matéria orgânica** de origem vegetal. É preciso empregar a cal repetidamente, até desagregar um pouco a sua superfície endurecida.

A **matéria orgânica** empregada nas terras velhas, endurecidas, vítreas, seja sob a forma de adubo de origem animal e seja vegetal, funciona como uma esponja retentora da umidade e dos sais nutritivos nela contidos ou levados ao solo sob a forma de adubos químicos ou minerais.

É engano supor que o simples emprêgo dos adubos químicos fosfatados, potássicos e azotados, podem substituir o efeito da **matéria orgânica,** animal ou vegetal, nas terras velhas. Tais adubos são muito

solúveis e assim atravessam os horizontes superficiais e se dirigem aos mais profundos do solo. Nestas condições, antes que o cafeeiro possa se utilizar dos sais que contenham os adubos minerais, êles transmigam para o sub-solo, com relativa facilidade, de acôrdo com a natureza física das terras. Perde-se desta maneira o efeito da adubação e o valor que representou a sua aquisição.

Deve-se evitar o emprêgo da adubação química ou orgânica muito junto dos cafeeiros como geralmente se faz; ao contrário os adubos deverão ser empregados no meio das ruas dos cafeeiros e os sulcos se deverão praticar em sentido opôsto a linha de maior declive do terreno.

A boa prática é plantar o cafeeiro de sementes ou de mudas, em covas ricamente adubadas com **matéria orgânica** e repetir a adubação cada dois anos, até que as leguminosas do sombreamento estejam em condições de poder fornecer a quantidade de fôlhas, suficientes para a perfeita rehumificação do solo.

Temos no Estado do Rio de Janeiro dois exemplos típicos de comprovação da nossa tese. No sítio Jaguara, em Petrópolis fez-se a adubação adequada da cova de café, com adubo de galinha em quantidades satisfatórias, o resultado da lavoura foi surpreendente, as árvores de café, deram com menos de dois anos; enquanto que na Fazenda do Estado, em Conceição de Macabú, embora esteja lindo o bosque de Dorancê e os ingàzeiros, se encontrem regularmente desenvolvidos, como tôdas as covas não receberam quantidade suficiente de adubo orgânico, parte até não foi adubada, e e, grande parte do terreno por falta de cal, na época adequada, não se fez o emprêgo desta, os cafeeiros apresentam raquítico desenvolvimento e indícios de carência de matéria orgânica, portanto de alimentos para a sua subsistência.

Quem observe êsse cafèzal sem saber que faltou-lhe o emprêgo adequado da cal e do adubo orgânico, vendo-o coberto pelo Dorancê e o ingàzeiro, concluirá que o sombreamento fez concorrência ao cafeeiro e as árvores dêste não suportam as do sombreamento.

Na realidade faltou ao cafèzal na fase de formação em que se acha, a **matéria orgânica** de que precisava. A sua salvação seria uma imediata adubação orgânica, que não acreditamos que se faça. O homem continua sendo eterno inimigo gratuito de seus semelhantes, embora a sua má ação prejudique interêsses coletivos.

O cafèzal do sítio Jaguara, em Petrópolis, vae bem, porque é iniciativa particular, livre de tricas pequeninas de adversidades funcionais. O casal Bouchoucq, seus proprietários, é constituido de pessoas cultas e que desejam empregar bem o seu capital, embora não lhes tenham faltado visitantes, ou informantes contrários ao sombreamento.

Em ambos os casos, de Conceição de Macabú, como de Petrópolis, os cafèzais foram plantados em terras velhas e pelo processo do sombreamento, a diferença apenas é que no primeiro foi dif ícil obter e em-

pregar a cal e o adubo orgânico e no segundo tudo foi feito a tempo e como devia ser; uma, propriedade do Govêrno, e outra, particular.

Nos primeiros anos de formação das lavouras onde restauração das existentes, é aconselhável plantar anualmente uma das leguminosas empregadas na adubação verde ou orgânica, acima citadas, porque elas ajudam a rehumificação das terras velhas.

Destas linhas guardem os leitores o conceito, — empreguem sempre a matéria orgânica nas suas lavouras cafeeiras, de origem animal ou vegetal; mas não regateiem a rehumificação abundante que precisam as terras velhas.

As lavouras que se formem ou restaurem sob êsse regimem terão longa duração sob a proteção tutelar do sombreamento.

MISTURAS DE ADUBOS

NOS TRÓPICOS E SUB-TRÓPICOS, E MAIS ESPECIALMENTE NO BRASIL

J. BEMELMANS

Nesta singela nota vamos procurar recapitular e atualizar para o Brasil e países congêneres, os inúmeros polígonos explicativos sôbre os adubos que podem e que não podem ser misturados, ou que podem ser misturados sòmente na hora de sua aplicação ao solo.

As quarenta e duas primeiras publicações citadas na bibliografia contêm esses polígonos, sendo 18 diferentes.

Não temos a pretensão de dizer a última palavra no assunto. Apenas consideramos as regras que devem orientar a questão e o nosso clima úmido.

Quando nos pareceu possível o efeito da higroscopicidade, sugerimos a mistura "na hora do emprêgo".

Não considerámos a simetria ou assimetria da figura resultante, mas procurámos incluir os adubos comerciais mais usados. Receberemos com prazer e simpatia qualquer sugestão para retificações úteis.

As regras principais da mistura de adubos são:

1.º) não misturar adubos de reação alcalina com adubos de reação ácida;

2.º) não misturar adubos alcalinos e corretivos calcários ativos (cal viva e cinza) com adubos contendo azôto amoniacal ou orgânico, para evitar desprendimento de amoniaco ou de azôto;

3.º) não misturar adubos alcalinos e corretivos calcários ativos com adubos fosfóricos solúveis em água ou citrato, para evitar a retrogradação do fosfato monocálcico ou bicálcico;

4.º) não misturar substâncias contendo sais de ferro e de alumínio, com os fosfatos solúveis, a fim de evitar retrogradação grave (é o caso das nossas apatitas e das escórias quando misturados com super ou fosfato bicálcico);

5.º) não misturar nitratos com matérias ácidas, em presença de redutores (matéria orgânica, metais, etc.) (Por exemplo, salitre + estêrco; salitre + uréia; salitre + super mal feito, para evitar pêrdas de nitrogênio);

6.º) não misturar adubos que, em mistura, tornam-se higroscópicos ou provocam a degradação das propriedades físicas da mistura (empedramento).

Endurecem: Nitrato de Cálcio + Escória; Cianamida + Sais K à 20-40%; Escória + Sais K; Escória + Nitratos; Super + Sais de K; Super + Sais de Amônio.

Umidecem : Nitrato de Cálcio + Salite; Salitre + Super; Uréia + Cloreto potássio etc.; Salitre + Cianamida;

7.º) nunca misturar os adubos cujas épocas normais de aplicação são diferentes. É o caso para os nitratos solúveis a aplicar em cobertura e para esses e o estêrco aplicado muito antes da semeadura;

8.º) nunca misturar adubos mal sêcos.

Em complemento às generalidades acima, devemos considerar as particularidades seguintes:

a) Superfofatos + cloreto, fosfato, cloridrato, sulfonitrato de amônio, embora todos sejam produtos de reação ácida, não devem ser misturados sinão na hora, para evitar possíveis desprendimentos de amoniaco pelos ácidos, visto a instabilidade desses sais amoniacais.

b) Superfosfatos + Pó de osso só podem ser misturados na hora do emprêgo, por serem considerados, o primeiro ácido, o segundo alcalino. Com o tempo poderá processar-se uma retrogradação do super para o estado bicálcico.

c) Pó de osso + estêrco só devem ser misturados na hora, pois os ácidos do estêrco solubilizam o fosfato dos ossos, liberando ions de Ca, que podem atacar os compostos nitrogenados, provocando desprendimento de azôto.

d) Pó de osso + sais de amônio só devem ser misturados na hora, pois o primeiro é alcalino e o segundo é ácido.

e) O nitrato de sodio (ou de potassa) (neutro) + sais de amônio (ácidos) só podem ser misturados na hora.

Nos nossos solos ácidos (pH 3,5 a 6) de climas tropicais e subtropicais, não ha inconveniente em tratar o terreno com pedra calcária moída no mesmo ano em que se vai usar adubos fosfatados solúveis, porque esses solos não se tornam alcalinos com a aplicação de pó calcário (apenas diminue a acidez) e assim não ha perigo de retrogradação (45). É todavia conveniente, quando se deseja fazer a calagem, efetuá-la um a dois mêses antes da adubação, aplicando o corretivo sôbre tôda a superfície do terreno.

Apesar dessas recomendações, podem aparecer resultados contraditórios quando os adubos simples sofreram defeitos de manipulação durante sua fabricação. Estes fatos são mais comuns com os adubos fosfatados.

Quando houver necessidade de utilizar resíduos orgânicos úmidos (farinha de sangue, tortas, palha de café, etc.) é preciso lembrar que êstes são de reação ácida e que convém portanto misturá-los sòmente no momento do emprêgo.

As usinas misturadoras podem fazer "misturas de base" que são geralmente mistura de sulfato de amônio, superfosfato e cloreto de potassio. Essa mistura, feita em grandes montes, endurece ràpidamente, mas após um certo tempo de descanço (ou curtimento) a mistura é quebrada e moída sem mais perigo de novo endurecimento (2-43-44).

BIBLIOGRAFIA

Nº de adubos assinalados

1 24 GUILLAUME, Jean — La Canne à Sucre — Gembloux 1933: 1-212 Gráfico pg. 46 de autoria de Jean Dubosc, Directeur du Bureau d'Etudes sur les Engrais de la Société Commerciale des Potasses d'Alsace, Fort de France.

2 20 BARKER, A. S. — The Use of Fertilizers — London 1935: 1-204.

3 16 WEZEL, A. — Der Bauerngarten. 2.ª Ed. Berlin 1937: 5-55 Gráfico pg. 30.

4 16 MEURICE, R. — La Fertilisation du Sol et les Engrais — Gembloux 1944: 5-280 — Quadro pg. 179.

5 14 JACOB, A. e COYLE, V. — The Use of Fertilizers — London 1931: 13-267 — Gráfico pg. 37.

6 14 BECKER-DILLINGEN, J. — Handbuch der Ernaehrung der Landwirtschaftlichen Nietzpflangen — Berlin 1934: 1-523 — pg. 327 (igual ao n.º 5).

7 14 ALTMANNSBERGER, K. — Algumas palavras dirigidas ao Agricultor Progressista — S. Paulo 1932: 7-121 — Gráfico pg. 41 (igual ao n.º 5).

8 14 BOLETIM DO ENSINO AGRÍCOLA — S. Paulo, Setembro 1947, n.º 9: 23 — Gráfico (igual ao n.º 5).

9 14 SOUZA, José Osorio de — Revista da Sociedade Rural Brasileira — Novembro 1950: 65-68 (gráfico igual ao n.º 5).

10 13 HUNNICUTT, Benjamin H. — Agrologia — Rio de Janeiro 1924: 7-74 — Gráfico pg. 58.

11 12 DEPARTAMENTO AGRICOLA DO SALITRE DO CHILE — Manual Prático de Adubação — 2.ª edição — Julho 1938: 1-12— Gráfico pg. 12.

12 12 MENEZES SOBRINHO, Antonio — Técnica das Adubações —S. Paulo 1943: 1-24 — Gráfico pg. 24 (igual ao n.º 11).

13 12 MENEZES SOBRINHO, Antonio — Agenda Salitre do Chile, S. Paulo 1945 — Gráfico pg. 28 (igual ao n.º 28 (igual ao n.º 11).

14 12 ROMEIRO CESAR, O. — Questões de Adubação e Calagem — S. Paulo 1943: 1-32 (datilografado pelo Depto. de Produção Vegetal 1947) — Gráfico pg. 10 (igual ao n.º 11).
Publicado também em "Agricultura" Outubro 1943 — Vol. II.

15 12 KALISYNDIKAT — Dungungstabelle — Berlin 3-31 — Gráfico pg. 13.

16 12 KALISYNDIKAT — Dosagem de Adubos — S. Paulo 1927: 3-46 — Gráfico pg. 18 (igual ao anterior).

17 12 HUNNICUTT, Benjamin H. — Agrologia — Rio de Janeiro 1924: 7-74 — Gráfico pg. 58-Bis.

Nº de adubos assinalados		
18	12	KALISYNDIKAT — Modo de aplicação dos adubos químicos — S. Paulo 1930: 3-19 — Gráfico pg. 19 (igual ao anterior).
19	11	TRELLES, Juan Barcia y — Guia para la Aplicación de los Abonos — Madrid 5.ª Ed.: 5-142 — Gráfico pg. 36.
20	11	KALISYNDIKAT — Costea emplear Abonos Químicos en el cultivo de las Legumbres? — Edição Mexicana: 3-14 — Gráfico na capa.
21	11	DUFOUR, F. — Traité complet d'Arboriculture Fruitière, 3.ª Edição, Gand, 1915: 3-631 — Gráfico pg. 26 (igual ao anterior).
22	11	GRANATO, Lourenço — Cultura da Alfafa — S. Paulo 1918: 9-230 — Gráfico pg. 47 (igual ao anterior).
23	11	CÂNDIDO FILHO, João — Elementos de Agricultura Geral, 2.ª Edição, Curitiba, 1930: 1-282 — Gráfico pg. 189 (igual ao anterior).
24	11	CUNHA, René Gouveia da — Razões e Emprêgo da Adubação — SIA n.º 16 — Ministério da Agricultura — Rio de Janeiro 1943: 5-25 — Gráfico pg. 23 (igual ao anterior).
25	10	SYNDICAT NATIONAL DE PROPAGANDE — Paris (sem data) — Dépliant sur le mélange des engrais.
26	10	WERY, G. — Agenda Agricole — Paris 1930 — Gráfico pg. 35-36.
27	10	SOCIETE COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE — Les Cultures Nord-Africaines, 1933: 1-23 — Gráfico pg. 11.
28	10	LERENA, G. Adolfo — Cultivo de la Huerta — Buenos Aires 1945: 15-601 — Gráfico pg. 99.
29	10	VEIGA, Alvaro P. — Gráfico de "Mistura de Adubos" distribuido pela Escola Agrícola Luiz de Queiroz. Reproduzido em "Colheitas e Mercados" Ano VII n.º 12 — S. Paulo — Dezembro de 1951, pg. 12.
30	9	GRANATO, L. — Incompatibilidade de Adubos — Boletim de Agricultura de S. Paulo — Abril 1908: 286.
31	9	GRANATO, L. — Noções Elementares de Agronomia — 3.ª Edição — São Paulo 1911: 5-144 — Gráfico pg. 139 (igual ao anterior).
32	8	REINACHER, W. — Instructions pour l'installation d'Essais d'Engrais — Zurich 1905: 3-19 — Gráfico pg. 11.
33	8	GEEKENS — Compatibilidade e Incompatibilidade de Adubos, p/ Alberto Loefgren — Boletim de Agric. de S. Paulo, Janeiro 1906: 13 (igual ao n.º 32).
34	8	FELBER, A. e WALTA, V. — La Fumure potassique des plantes tropicales et subtropicales — Berlin 1908: 5-129 — Gráfico pg. 23 (igual ao n.º 32).
35	8	LAROUSSE AGRICOLE — Engrais (igual ao n.º 32).
36	8	AMARAL, Abelardo Pompeu do — Incompatibilidade de Adubos — Boletim de Agric. de S. Paulo — Setembro 1910: 853 — Gráfico (igual ao n.º 32).

Nº	de adubos assinalados	
37	8	AMARAL, Abelardo Pompeu do — Incompatibilidade de Adubos — Boletim de Agric. de S. Paulo — Maio-Junho 1929: 447 — Gráfico (igual ao n.º 32).
38	8	FORTI, Cesare, Prof. — I Concimi e le Conzimazioni — Torino 1924: 1-362 — Gráfico à pg. 185 (igual ao n.º 32).
39	8	PARRISH, P. e OGILVIE, A. — Artificial Fertilizers — New York 1927: 7-355 — Gráfico pg. 235 (igual ao n.º 32).
40	8	BUREAU D'ETUDES SUR LES ENGRAIS — Guide pour l'emploi des Engrais au Maroc — Publication de la Société Commerciale des Potasses d'Alsace — Paris 1930: 3-62 — Gráfico pg. 4.
41	8	KIRCHHOFF, A. — La Cal Nitrogenada — —Berlin (sem data): 3-30 — Gráfico pg. 10
42	6	DUNOD — Agenda Agricole — 1938 — 340 pg. — pg. 122.
43		FRITSCH, J. Fabrication des Engrais Chimiques — 2.ª Edição — Paris 1924: 1-546
44		SAUCHELLI, Vicente — Que contém êste saco de adubo — Separata do Boletim de Agricultura 1943 — S. Paulo 1945: 3-30.
45		SETZER, José — Quais os adubos que se podem misturar? — Boletim de Agricultura 1947 — S. Paulo 1949.
46		SETZER, José — Sôbre a incompatibilidade de adubos — pg. 34-35 do Geotestis — folheto — S. Paulo 1950: 7-48.

ERRATA:

No artigo "A Fome de Potássio" publicado em nosso Boletim n.º 304 de junho de 1952 deve ser corrigido à página 504:

Na Bibliografia:

Ler: "6: — Vageler, P. Relatório da Secção de Solo do I.A.C. — Campinas 1935."

SAIS DE POTÁSSIO (CLORETO E SULFATO) ISENTOS DE MAGNÉSIO
ADUBOS ORGÂNICOS SECOS (PALHA DE CAFÉ - TORTAS SÊCAS)
FOSFATOS NATURAIS (HIPERFOSFATO ETC.)
FOSFATOS DE FUSÃO (ESCÓRIA, RENÂNIA ETC.)
FOSFATOS CÁLCICO-MAGNESIANOS
PÓ CALCÁRIO
FOSFATOS BICÁLCICOS (FERTIPHOS ETC.)
SUPERFOSFATOS
PÓS DE OSSOS
SULFATO DE AMÔNIO
SAIS DE AMÔNIO (CLORETO, FOSFATO, CLORIDRATO, SULFONITRATO)
NITROFOSCAS
NITRATO DE AMÔNIO
NITRATO DE CÁLCIO (SALITRE DA NORUEGA)
NITRATO DE SÓDIO
NITRATO DE POTÁSSIO
URÉIA SINTÉTICA
CIANAMIDA
CALNITRO
GUANOS
FARINHA DE SANGUE
RESÍDUOS DE MATADOURO
ADUBOS ORGÂNICOS ÚMIDOS:
ESTERCO
COMPOSTO
PALHA DE CAFÉ EM DECOMPOSIÇÃO
TORTAS EM DECOMPOSIÇÃO
GÊSSO
CAL ATIVA
CINZAS
CARBONATO DE POTÁSSIO
- SAIS DE POTÁSSIO E MAGNÉSIO (CAINITO, SILVINITA, PATENTKALI ETC.)
REAÇÃO ALCALINA
REAÇÃO ÁCIDA
NEUTRO
PODE SER MISTURADO EM QUALQUER TEMPO
SÓ PODE SER MISTURADO NA HORA DO EMPRÊGO
SEM TRAÇO DE UNIÃO: NÃO PODE SER MISTURADO

Resumos e Transcrições

CRÉDITO SUPERVISIONADO PARA A REABILITAÇÃO RURAL

A experiência realizada em Minas Gerais pela ACAR (Associação de Crédito e Assistência Rural), e que pode ser considerada vitoriosa, oferece vários e valiosos ensinamentos dignos da maior divulgação. Bastaria o fato de no seu terceiro ano de vida, que foi 1951, ter realizado 405 empréstimos a pequenos agricultores, no valor de mais de sete milhões de cruzeiros, para provar que a iniciativa da "American International Association", em colaboração com o govêrno mineiro, alcançou pleno êxito. A A.I.A., presidida pelo Sr. Nelson A. Rockefeller, é uma organização sem finalidade lucrativa, que se vem dedicando à assistência rural em nosso país. Em fins de 1948, firmou um convênio com o govêrno de Minas para a fundação da ACAR, tendo as duas partes contribuido para constituir a verba de nove milhões de cruzeiros a ser aplicada em pequenos empréstimos supervisionados, juntamente com a prestação de assistência técnica aos lavradores do Estado montanhês. O êxito registrado durante os três primeiros anos da experiência levou o govêrno mineiro a assinar novo convênio, visando à expansão dos serviços da ACAR de 1952 a 1954. Para esse novo período, está previsto um orçamento de 18,6 milhões de cruzeiros, ao qual dará o Estado de Minas Gerais a contribuição de quinze milhões. É digno de salientar-se que o plano originalmente traçado, segundo informa o terceiro relatório anual da organização, prevê a transferência, para a responsabilidade do govêrno mineiro, do programa de trabalho da ACAR. Esse é um dos aspectos mais louváveis da iniciativa, pois de tal modo em poucos anos o Estado disporá de uma organização própria, com pessoal treinado, para a distribuição simultânea de crédito e prestação de assistência técnica aos lavradores.

O sistema de trabalho posto em prática pela ACAR constitui exemplo notável de como as condições de vida e a produtividade do pequeno lavrador podem ser melhoradas, com benefícios econômicos e sociais para o país. A experiência mostra igualmente que, associado à assistência técnica, o crédito pode ser estendido ao mais humilde lavrador, com a segurança de que será produtivo. Não deixará de ser uma surprêsa para muitos banqueiros saber que, segundo informa o citado relatório, dos empréstimos efetuados de 1949 a 1951, num total de quase 11,7 milhões de cruzeiros, apenas 1,49% não foram saldados pelos lavradores até princípios de maio último. Isso indica que o risco do crédito ao pequeno agricultor é grandemente reduzido quando supervisionado, ou quando o planejamento de sua aplicação é dirigido ou pelo menos assistido por um agrônomo ou veterinário, segundo o fim a que se destine. A mesma experiência mostra, ainda, que o problema do levantamento do nível profissional do nosso pequeno lavrador é tarefa perfeitamente realizável, cujas dificuldades são superáveis, e que talvez não exija gastos impossíveis de recuperar. Em muitos casos, o aspecto

financeiro da tarefa realizada pela ACAR não é o mais importante, pois os empréstimos por ela feitos têm variado de Cr$ 50,00 a Cr$ .... 50.000,00. O relatório cita operações de pequeno vulto, de mil cruzeiros ou pouco mais, com resultados surpreendentes quanto ao aumento da renda e à valorização do patrimônio do beneficiário. É igualmente importante o fato de o serviço não exigir pessoal muito numeroso, pois um agrônomo e uma supervisora doméstica cuidam de aproximadamente cinquenta famílias, às quais dispensam assistência no campo agrícola pròpriamente dito, bem como no que se refere a cuidados higiênicos, alimentação, etc.

Com o sistema de crédito supervisionado a ACAR tem conseguido introduzir na agricultura métodos modernos de trabalho, promovendo a formação de propriedades auto-suficientes e incentivando a diversificação do plantio. A obra que vem sendo assim realizada merece a melhor atenção do poder público. Tanto o govêrno da União como os dos Estados deveriam estudar a possibilidade de enviar técnicos para estagiar nos centros que a ACAR mantém em vários municípios mineiros, para depois criar serviços do mesmo gênero, associados à distribuição de crédito agrícola, em outras regiões do país.

(Da "Folha da Manhã)

A IRRIGAÇÃO DOS CAFÉZAIS

Os lavradores sentem-se agora atraídos pela irrigação dos cafèzais. Não foram as dificuldades para a implantação de bombas e instalações próprias, e se quintuplicarìa, sem dúvida nenhuma, o número de lavouras que desfrutam das vantagens da irrigação. Estas são inegáveis. Nenhum lavrador desconhece os inconvenientes da distribuição irregular das chuvas em nosso Estado, que caem por apenas seis ou sete meses do ano, seguidas de um período de inverno relativamente sêco. Para os trabalhos da lavoura cafeeira, isso pode até constituir uma vantagem porque, na colheita e secagem, os dias sêcos e límpidos concorrem muito mais para a boa qualidade do produto do que as temporadas chuvosas e úmidas. Mas, planta despojada de sua folhagem em consequência duma colheita empírica, o cafeeiro sofre com a falta de chuvas, pois vê retardada a sua restauração, que fica dependente das primeiras águas de fins de setembro e começos de outubro, o que prejudica sobremaneira a "péga" das floradas.

Se o alto custo das instalações de irrigação e a falta de dados experimentais locais impediam se demonstrassem os benefícios da irrigação sôbre o aumento dos rendimentos, agora, no entanto, a Estação Experimental de Ribeirão Preto começou a divulgar os resultados da primeira experiência alí promovida, desde 1944, com a irrigação do cafeeiro. Por êsses dados se vê que a irrigação proporciona aumento de produção em arrobas, por mil pés, da ordem de 119 por cento, em média, conforme se observa na quadro abaixo, em que registramos, nessa base, a produção do cafèzal irrigado, comparado com o não irrigado:

Safras	Irrigado arrobas	Não irrigado arrobas
1944-45	27	14
1945-46	42	26
1946-47	21	8
1947-48	86	38
1948-49	12	8
1949-50	55	21
1950-51	41	15
Médias	41	19

O ensaio não se eximiu a certa irregularidade, especialmente no comêço: não se mediu com exatidão a água distribuída, ademais, pelo sistema de infiltração e não por aspersão. Esse processo vem sendo agora adotado por ser mais vantajoso (embora não se tenha comprovado experimentalmente), por facilitar a polinização e permitir a absorção da água pelas fôlhas do cafeeiro. Além disso, os cafeeiros só começaram a ser irrigados em junho, quando deveriam tê-lo sido no período de maio a setembro. "As irrigações — diz o diretor daquela Estação Experimental — não obedeceram a critério fixo. Em alguns anos começaram em

maio e em outros sòmente em agôsto e, em certas ocasiões, não foi possível fazer a irrigação por deficiência de energia elétrica, ou outros contratempos. A quantidade de água também foi variável".

Êsses primeiros resultados mostram, sem sombra de dúvidas, que em tôdas as colheitas os talhões irrigados produziram de 50 a 173 por cento a mais do que os não irrigados. Num período de oito anos é de 119 por cento essa média, não se perdendo de vista a variação de produtividade das safras. Já agora, pois, se contam dados experimentais que dão base sólida a qualquer plano de irrigação dos cafeeiros nas terras roxas de São Paulo. E isso é indispensável para que o lavrador se compenetre de que, abraçando o processo não estará fazendo uma aventura.

(Do "O Estado de São Paulo, 2-8-1952)

O GRANDE CRENTE

A "Medalha da Perseverança", constituida pela Sociedade Rural Brasileira, foi conferida a três pessôas, entre elas o sr. Geremia Lunardelli, que a recebeu das mãos do presidente da República. Nesta oportunidade, disse o sr. Getúlio Vargas: — "Condecoramos um grande obstinado, a quem o Brasil deve muito, pela extensão e grandeza de sua extraordinária obra".

O mais importante em tudo isto é que a obstinação do sr. Geremia Lunardelli, do mesmo modo que a do sr. Gabriel Franco e a da sra. Sebastiana da Cunha Bueno igualmente contemplados com a "Medalha da Perseverança", é que ela se referiu, durante anos e anos seguidos, a um produto de que muita gente começou a descrer e que, com efeito, experimentou crises diversas, muitas das quais pareciam ir ao ponto de compromete-lo irremediàvelmente. Êsse produto foi o café. Cotado quase sempre a preços oscilantes, ora favoráveis à nossa economia, ora justificando os piores pessimismos, a rubiácea viveu toda uma história dramática, já agora interessante de reconstituir justamente pela intensidade de seus capítulos. Fazendeiros houve que transformaram em invernadas as terras onde outrora verdejavam os seus cafèzais. Outros preferiram trocar a vida agrícola e pastoril por ocupações urbanas, empatando dinheiro ganho nos campos em empreendimentos industriais. A descrença, que não chegou felizmente a contaminar todo o mundo, invadiu inclusive jornais, onde apareceram artigos preconizando o abandono do culto à "coffea arábica". E no meio de sentimentos tão dispares e de pontos de vista tão irreconciliáveis — já se afirmava que o espírito moderno não se compadecia mais com o tipo agrário de nossa estrutura econômica — sugiam os visionários da indústria pesada, a sentenciar que o ciclo cafeeiro tinha cedido lugar ao ciclo da manufatura.

Houve, porém, quem resistisse. O sr. Geremia Lunardelli, como se vê, foi um dêles. Chamou-lhe o sr. Getúlio Vargas "um grande obstinado". E êle o foi, em verdade. Mais ainda: — foi um crente.

(Do "Correio Paulistano, de 24-7-1952)

CONFISSÕES DE UM BEBEDOR DE CAFÉ

R. Magalhães Júnior

Permito-me dar um conselho ao govêrno e aos produtores de café do Brasil; no sentido de mandarem à França e sobretudo à Itália uma grande missão de cozinheiros e coadores de café, para que êles aprendam como se deve fazer decentemente essa beberragem que é uma parte da nossa riqueza nacional e que vem se tornando cada vez mais detestável e mais intragável em nosso país. Na Itália, há váriados processos mecânicos de fazer café, utilizando o vapor d'água, com resultados sempre melhores do que os nossos. O café é mais negro, mais saboroso e, acima de tudo, servido mais quente do que o nosso. Desde que estávamos a bordo do "Augustus", começamos a tomar quinau em matéria de fazer café. Ao pisar a terra italiana, então, vimos que somos, ainda, bugres, neste assunto. Na França, tomar café é, como na Itália, uma coisa importante, quase um rito. É verdade que o café custa mais caro do que no Brasil.

O café pequeno, êsse microscópico, que nós tomamos, aí, não existe na Europa. A "demitasse", mesmo servida à mesa, após o almôço ou o jantar, é quase uma das nossas médias. Mas aqui, em plena Avenida dos Champs-Elysées, ou nos grandes "boulevards", podemos nos sentar nas terraces, contemplando a Ópera ou a Madeleine, a coluna Vendôme ou o Arco do Triunfo, apenas para tomar um café, e nos deixamos ficar vinte minutos, meia hora, ou mesmo mais, sem que nenhum "garçon" se atreva a vir passar na mesa um pano imundo, ou mesmo limpo, numa insinuação grosseira para que nos vamos embora..."

O odioso "toma-em-pé", que hoje predomina no Rio e em São Paulo, é desconhecido nestas paragens. Da França para diante, já não é o mesmo o café que vamos encontrando. O da Holanda é ralo, salvo nos restaurantes de grande luxo. Mais ralo ainda é o da Dinamarca. E ralíssimo o da Suécia. Explica-me, em Estocolmo, o nosso amável representante diplomático, ministro Ferreira Braga, a razão dessa palidez do café sueco. É que, durante a guerra, o café estêve racionado, no reino escandinavo. País de grandes bebedores de café, teimaram os suecos em fazer a mesma quantidade de infusão com uma quantidade bem menor de pó. Daí êsse café desdobrado, descorado, a que o povo foi se habituando. Muitas vêzes, o mesmo pó era secado, para dêle ser feita uma segunda ou terceira infusão. Prolongando-se a guerra, o paladar sueco se habituou ao café ralo. E diminuiram, de cinquenta por cento, as possibilidades dêste excelente mercado de outrora para o nosso café. Teria sido o caso de fazer-se uma grande ofensiva para reconquistar o mercado sueco. Mas os preços exorbitantes do nosso café têm constituído um impedimento. A exagerada valorização do produto no mercado interno (estamos pagando por um quilo de café quase o mesmo preço da Suécia, com tôdas as despesas de transportes marítimos,

direitos alfandegários, lucros comerciários, etc.) tem embaraçado êsse propósito.

É um êrro tremendo da nossa política econômica, pois troca mercados externos pelo mercado interno, desequilibrando a nossa balança comercial. Neste momento, chegamos ao disparate de restringir a importação da Suécia, como um meio de reduzir as desigualdades dessa balança. E reduzimos a importação de papel de imprensa, de material elétrico e, sobretudo, de máquinas de alto rendimento econômico, que constituem a base das exportações suecas para o Brasil! Fechemos êste triste parêntesis dedicado à miopia dos nossos homens públicos. E voltemos ao café sueco, que tem sido a nossa aflição de turistas meteóricos. O único meio que temos de conseguir um verdadeiro café aqui é pedir, nos restaurantes, quatro cafés com a água de dois.

Num dos restaurantes em que estivemos, tal expediente se tornou escandaloso, para um sueco que havia tomado um pouco mais de "acqua vitae" do que devia. Tendo ouvido a nossa explicação, em inglês, de que haviamos conseguido isso em Amsterdam, êle nos supôs holandeses e resmungou, num protesto engraçado, também em inglês, para que nós ouvíssemos:

— "Êsses Rembrandts estão abusando, só porque são ricos!"

Duplo engano: o da nacionalidade e o da nossa bôlsa raquítica, que mal aguenta o caro trem de vida sueco, numa fugaz semana de turismo!

Aqui encerramos esta desajeitada paródia de Thomas De Quincey, isto é, as nossas "confissões de um bebedor de café", insistindo, mais uma vez, com os responsáveis pelos destinos da nação para que mandem, logo, logo, logo, a indispensável missão de cozinheiros e coadores à Itália e à França, pois estamos perdendo o nosso tempo e o nosso pó. Absolutamente não sabemos fazer, nem tomar café!

(Diário de Notícias, Rio, 22-7-1952)

O PRECEITO DO DIA

NUTRIÇAO E SAÚDE

Do equilíbrio, da harmonia das funções orgânicas, é que resulta a saúde. A nutrição é uma das mais importantes dessas funções.

Defenda sua saúde aprendendo a se alimentar corretamente, pois a nutrição depende da alimentação. — SNES.

A QUEIMADA E SUAS CONSEQUÊNCIAS

Chocante e evidenciando o atraso em que se encontra a maioria dos nossos agricultores é o espetáculo habitual e sumamente deplorável da queimada — remanescente infeliz de eras remotas observado com frequência ainda em nossos dias.

Para que possamos avaliar as consequências desastrosas de tão condenável prática lembremo-nos de que o solo não é, como pode parecer àqueles menos esclarecidos, uma substância inerte, estática, um simples aglomerado de partículas com a finalidade única de sustentar as plantas. É, sim, um meio palpitante de vida, um verdadeiro laboratório onde reações múltiplas de ordem química e biológica se repetem, numa sequência ininterrupta pela coadjuvação de milhares, milhões de microorganismos que alí vivem em constante atividade.

São êsses pequeninos seres, êsses microorganismos, que promovem a solubilização dos elementos minerais imprescindíveis à alimentação das plantas, transformando-os em produtos assimiláveis. Para que êles existam, todavia, necessário se torna que o solo seja provido de **matéria orgânica** — fôlhas, raìzes mortas, restos de cultura, carcaças de insetos, etc. — material êste que, sob a ação dos microorganismos, se transformam no complexo orgânico-mineral cuja importância não tem paralelo na agricultura — o **húmus.**

Pois são êsses microorganismos, essa matéria orgânica, êsse húmus precioso, vitalizante, que o lavrador destrói pela queimada. É êle mesmo quem, na inconsciência do seu ato, tentando, numa economia enganadora, ilusória, baratear o preparo do solo, queima o que de mais precioso possui, cavando assim a própria ruína.

A MATÉRIA ORGÂNICA, essa coisa aparentemente sem valor a que o nosso agricultor ateia fogo habitualmente, é, portanto, a precursora do **húmus** e consequentemente um fator, decisivo para a fertilidade do solo.

VANTAGENS DO HÚMUS

Entre as suas inúmeras propriedades, vejamos algumas das que mais se evidenciam e avaliemos quantas vantagens, quantos benefícios são desperdiçados pelas queimadas.

1 — Torna mais porosos os solos compactos, melhorando assim as suas propriedades físicas.
2 — Promove o arejamento do solo.
3 — Aumenta a coesão entre as partículas dos solos leves, arenosos, aglutinando-as e, deste modo, tornando o terreno mais firme e menos sujeito ao efeito erosivo das enxurradas.

4 — Aumenta a capacidade do solo no que diz respeito ao armazenamento da água, proporcionando assim às plantas maior resistência às secas.
5 — Fornece azôto ao terreno e também o C02 (anídrido carbônico) necessário à solubilização dos alimentos das plantas.
6 — Retem os sais minerais dos quais se nutrem as plantas, impedindo que os mesmos se percam, arrastados pelas águas.

Dêsses itens, merece especial atenção o que se refere à retenção dos princípios alimentícios das plantas, e que oferece explicação para um fato comum entre nós — o fracasso das adubações químicas. É que tais solos, pobres de matéria orgânica, já não são capazes de reter, de segurar os elementos fertilizantes contidos nos adubos, os quais se perdem antes de serem utilizados pelas plantas. Se os terrenos não reagem às adubações, a culpa não cabe, via de regra, ao produtor do adubo, e sim ao agricultor, que imprevidentemente destruiu a capacidade absorsiva do solo, pela queimada.

Nas regiões quentes, onde a temperatura é elevada, acelerando sobremodo as reações químicas e biológicas que determinam a decomposição da substância úmida, é um verdadeiro desatino a queimada que, então, completando a ação abrasiva do clima, destruirá o pouco de fertilidade que resta ao solo.

Os restos de cultura, os vegetais espontâneos, quando possível, deverão ser anexados ao solo mediante uma aradura preliminar. Êsse mato, essa folhagem, enterrados, dentro em breve se transformarão em material fertilizante.

Estando o mato excessivamente alto que não permita o seu enterrio pelo arado, deve-se rocá-lo, amontoando-o em um ou mais pontos do terreno. Êsses detritos, constituindo matéria-prima excelente para elaboração do "composto", serão posteriormente devolvidos ao solo sob a forma dêsse precioso adubo orgânico, cuja elaboração quase nenhum gasto requer. (As instruções para a confecção do "composto" poderão ser obtidas de qualquer agrônomo ou solicitadas diretamente ao Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura.

Evitar, pois, a queimada, limitando-a a casos excepcionais, como pela ocorrência intensiva de pragas ou doenças (ainda assim consultar o agrônomo) é a norma que todo o agricultor deverá seguir para manter a fertilidade perene de suas terras e, dêsse modo, atendendo aos seus interêsses, conservar um patrimônio que não é senão um pedaço da própria pátria. (Comunicado N.º 32 do MINISTÉRIO DA AGRICULTURA).

A CULTURA CAFEEIRA NA ÁFRICA

Continuamos a publicação desta série de reportagens sôbre a cultura do café no Continente Negro, publicada pelo "O Estado de São Paulo".
(V. Boletim n°s. 304 e 305, de junho e julho do corrente ano).

XI

Só em 1929 os Estados Unidos atribuiram qualidade comercial ao café "Robusta" — Um cafeeiro mais resistente que os demais, mas cujo produto é de bebida mais amarga, de gosto mais forte e de aroma grosseiro

Poder-se-á melhorar a qualidade do "Robusta"?

A xicara de café que nos serviram em Dacar constituiu nosso primeiro contacto com o produto africano. E contacto não muito feliz! Realmente, a bebida era amarga, forte e de aroma grosseiro. Depois, á medida que se prolongava nossa viagem em torno do Continente Negro, chegamos á conclusão de que em toda parte o café era alí de má qualidade. Em Leopoldville, onde, ás duas horas da tarde, já não nos queriam servir senão cerveja; nos pequenos cafés das colonias portuguesas, principalmente Lourenço Marques, onde a presença do mar, a gentileza da população e a beleza das mulheres evocam a doçura da vida, tão querida dos povos mediterrâneos; em Djibuti, onde o café já é preparado á moda turca; em Nairobi, nos bares de propriedade dos indianos, e que se encontram em toda a costa oriental — em toda parte só bebem o mesmo café de gosto amargo, seja puro, seja atenuado por misturas, nas quais, infalivelmente, o "Robusta" figura com a maior parte. E não fomos nós apenas que notamos o gosto desagradável de café africano. O diretor dos serviços de condicionamento de Duala, com poderes para escolher, para o seu uso pessoal, o melhor café, confessou-nos que renunciou ao produto africano, consumindo em sua casa apenas o "Nescafé"...

Compreende-se, assim, que os decretos assinados em 1928 nos Estados Unidos, em execução do "Food Act", não tivessem feito nem mesmo menção ao café "Robusta". Sua definição de café era esta: "cofee is the seed of Coffea Arabica L. or C. Liberica Hiern from all but a small portion of its spermoderm and conforms in variety and place of production to the name it bears". Definição injusta, porém; e injustiça que mal disfarçava lutas de interesses comerciais a que aludiremos mais tarde. Aliás, os Estados Unidos, diante dos protestos que se elevaram contra essa definição, incluiram, em 1929, o café "Robusta" entre os cafés negociáveis no país. Apesar disso, os cafés desta variedade continuaram a representar, naquele mercado, entre os demais, o papel de "parente pobre".

E é esta variedade que predomina em todas as regiões cafeeiras africanas. No ano passado, o "Robusta" apresentou 80% das exportações africanas, contribuindo as demais variedades com os 20% restantes. O grande problema que presentemente se põe aos agricultores do continente é, portanto, a melhoria daquela variedade de cafeeiro. Ocupam-se neste trabalho — por enquanto no plano puramente teórico — todas as estações experimentais do Continente — a de Bingerville, a que ontém nos referimos pormenorizadamente; a de Amami, em Tangani-

ca, vestígio da colonização alemã; a de Entebbe, na Uganda; a de Man e Gagnoa, na Costa de Marfim; as de Tananarive e Dalaba e, enfim, no Congo Belga, as de Rubona e Lula, sem contar os jardins botânicos de Cala e Kisantu.

Essas estações possuem vastas coleções de "Robusta", ou melhor — para nos utilizarmos do termo genérico — de "Canephora". Sabe-se, com efeito, que o café, ao sair de seu "habitat" original, sofre modificações, que se manifestam principalmente em seus caracteres secundários. Daí, as numerosas variedades do "Robusta". Trata-se, geralmente, de arbustos multicaules de 2 à 5 metros de altura. Suas folhas são verdes-claras, de forma elíptica, de dimensões variáveis. As flôres são, conforme as variedades, de um branco imaculado ou ligeiramente rosadas, e a floração , efêmera, dura alguns dias apenas. Ao se tornarem maduras, as cerejas são vermelhas e formam glomerulos que contêm de 30 a 60 frutos. A casca é muito fina e a polpa aquosa, fàcilmente removível. Os grãos são, em geral, menores que o da variedade "Arabica".

Por que se obstina a África na cultura do "Robusta", a despeito da má qualidade desse café? Trata-se, é verdade, de produto originário da Àfrica Negra, especialmente do Congo, dando-se bem, portanto, nas condições de solo e clama da África tropical. Mas, até o começo deste século, a cultura cafeeira era ali insignificante, salvo na colônia portuguesa de Angola e na região do Lago Vitória. Foi em seguida a uma terrível praga de "Hemileia Vastatrix", que arruinou, em toda a África — chegando a atingir as plantações de Java — as culturas das variedades "Arábicas" e "Libérica", que os lavradores procuraram cultivar uma variedade resistente á praga e mais indicada para as condições climáticas da região. Essa variedade foi o "Robusta". É interessante notar, porém, que os primeiros ensaios dessa cultura foram feitos nas Índias Holandesas, só depois aparecendo na África.

Foi assim que, no Continente Negro, terras que jamais haviam visto um cafeeiro acabaram sendo invadidas por esta cultura. A rusticidade do "Robusta", sua adaptabilidade ás condições climáticas das diferentes regiões africanas, e sobretudo a prossibilidade de sua cultura em regiões pouco elevadas — a "Coffea Arabica", só se dá bem, ali, em zonas altas — tudo a indicava como a variedade ideal para as culturas africanas. De fato, sua cultura passou a coroar-se de grande êxito. Mas os consumidores só pouco a pouco passaram a habituar-se ao gosto da bebida fornecida por este café.

A guerra, privando os países europeus de seus tradicionais fornecedores de café, obrigou-os a recorrer aos fornecimentos de suas colonias. As donas-de-casa, que outrora repudiavam esse produto considerado de péssima qualidade, passaram a sentir-se felizes quando podiam adquirir um quarto de quilo de "Robusta" africano... E durante esses quatro anos de aperto, os europeus acabaram habituando-se ao grosseiro aroma e ao amargor desse novo café. Finda a guerra, não voltaram imediatamente esses consumidores aos antigos hábitos, mais refinados, e continuaram a comprar o produto africano.

Mas o problema do gosto começa a impor-se de novo, mesmo nos mercados europeus. Quanto ao mercado norte-americano, não será conquistado pela produção africana, a não ser que os lavradores do Continente Negro desenvolvam as culturas das variedades melhores, como o "Arábica". Dai, a preocupação que se observa naquele continente pela melhoria do "Robusta" ou pela substituição, por outros, desse cafeeiro. Durante a guerra decresceram de intensidade os trabalhos nesse sentido desenvolvidos. Mas agora eles ganham novo interesse e chegarão, possívelmente, a resultados apreciáveis.

(30-5-1952)

XII

Estará a África condenada a só produzir café de péssima qualidade? — As culturas da variedade "Arabica" na Etiópia, Kênia, S. Tomé e Kiva

A experiência exemplar de Angola

Já nos referimos longamente, no capitulo anterior desta reportagem, aos motivos da expansão, na África, das variedades do cafeeiro "Robusta". Estará, porém, condenado aquele continente a só produzir cafés de péssima qualidade? Repetimos frequentemente esta pergunta nas visitas que fizemos a todas as regiões cafeeiras africanas, e das respostas recebidas anotamos principalmente esta:

— Entre nós, o cafeeiro da variedade "Arábica" deve ser tratado como se cuida de um tuberculoso: é preciso que ele seja posto ao abrigo de qualquer corrente de ar e, se não velarmos por ele sem cessar, morrerá!

Houve, certamente, exagero na resposta, mas ela reflete bem a pouca esperança depositada pelos lavradores africanos no futuro dessa variedade de café, cujo produto é dos mais apreciados nos grandes mercados consumidores. Em algumas regiões, o café "Arábica", em vez de ganhar, está perdendo terreno.

Entretanto, é esse café originario do Continente Negro, pois provém da Etiópia, onde é ainda encontrado, apesar de cultivado pelos processos mais primitivos. Verifica-se, porém, que ele só prospera nas regiões que, pelos característicos do solo, pela altitude e pelas condições climáticas, se assemelham aos altos platôs abissinios. E quais são as condições reinantes nas zonas etiopes de Jimma e Kaffa, em que predomina a variedade "Arábica"? A temperatura ali é sub-temperada, a altitude varia entre 1.000 e 2.500 metros, as chuvas são abundantes, variando entre 1.000 e 2.000 mm cúbicos por ano, As chuvas distribuem-se, entretanto, de modo a permitir ao cafeeiro um período de repouso, correspondente a uma estação seca bem delimitada, de 4 a 6 meses, conforme a zona.

As zonas cafeeiras apropriadas á variedade "Arábica" devem, pois, apresentar mais ou menos esses característicos do "habitat" original da planta. Mas encontramos, ás vezes, notáveis exceções, como a ilha de São Tomé, onde a variedade "Arábica" é cultivada, com relativo êxito, em terrenos ao nível do mar. Trata-se, porém, de uma exceção, como dissemos, pois são raras, em toda a África, as regiões favoráveis a essa variedade. Suas plantações só vêm sendo feitas, presentemente, em alguns maciços montanhosos, de altitude que varia entre 800 a 1.000 metros, e em terras bem preparadas. Uma particularidade interessante: as regiões em que o "Arábica" se desenvolve bem são geralmente de origem vulcânica, como as da África Oriental Inglesa (1.200 a 1.500 metros de altitude), do Congo Belga (nas provincias de Ruando-Urundi e de Kivo, a 1.200 e 1.700 metros de altitude), o Camerum (1.000 a 1.700 metros de altitude), alguns poucos pontos de Madagascar e de Angola e, enfim, a Abissínia.

Quando nessas zonas não se reunem todas as condições ótimas á cultura do "Arábica", o cafeeiro se ressente. Sua frutificação é prematura e, se as condições climáticas não lhe permitirem o período de repouso a que nos referimos, a planta declina rápidamente e morre. Nestas condições, o cafeeiro, perdendo a resistência natural, oferece apenas três ou quatro colheitas regulares, perecendo depois sob o impiedoso ataque de certas pragas parasitárias ou criptogâmicas. É o que explica a resposta que nos deu aquele lavrador, sobre os cuidados que esse cafeeiro exige. Resposta ditada pela dura experiência...

As administrações coloniais são, frequentemente, responsáveis pela falta de

estímulo que se nota para o plantio de melhores variedades de cafeeiros. Até 1937, por exemplo, a política de defesa do café praticada nas colonias francesas não fazia nenhuma discriminação entre o bom e o mau produto. Diante disso, o lavrador procurava cultivar o cafeeiro que lhe desse menor trabalho. O erro foi depois reconhecido e as autoridades coloniais passaram a desenvolver esforços no sentido de favorecer a cultura das variedades melhores. Mas não foi coroada de êxito tão boa intenção. Realmente, a menos que o lavrador se encontre em zonas naturalmente favoráveis ao cafeeiro "Arábica", prefere o "Robusta" para suas culturas. Num país em que o problema de mão-de-obra se vai tornando angustiante, em que o trabalhador é escasso e primitivo, o "Robusta", com sua resistência á adversidade do clima e aos ataques das pragas é, com efeito, muito mais atraente. A cultura da variedade "Arábica" só apresenta vantagens econômicas quando muito bem orientada etratada, exigindo, além das já aludidas condições climáticas e geográficas, cuidados culturais difíceis, como podas, adubação, combate a erosão, luta contra as epifitias etc.. Além disso, suas safras são menores que as do "Robusta". Compreende-se, pois, o desinteresse em geral manifestado pelas outras variedades. Na verdade, além da Etiópia, só um país, até hoje, obteve êxito real com a cultura do café "Arábica": Kênia. Suas culturas desenvolvem-se nas encostas das montanhas, numa região largamente atingida entre março e maio e em novembro, pelos ventos ali chamados "Monções". Voltaremos ainda a tratar mais pormenorizadamente deste aspecto da cultura cafeeira em Kênia, não só por se tratar de um caso excepcional, mas também por revelar a inteligência com que agiram, neste terreno, as autoridades da colonia, que tudo têm feito por melhorar a qualidade da produção. Destacam-se também, embora seu exito tenha sido menor, as culturas das regiões de Kivu e de Ruanda-Urandi, no Congo Belga.

Mas essas exceções não perturbam muito o quadro geral, que já esboçamos, da cultura cafeeira africana, que se baseia no "Robusta", tudo indicando que o "Arábica" não se desenvolverá de modo considerável no Continente Negro. Quererá, isto dizer, entretanto, que a África está condenada a produzir sempre cafés de medíocre qualidade? Seguramente não. Se o período da guerra, com as importações forçadas do produto africano pela Europa, favoreceu o descaso dos lavradores pela melhoria das culturas, a volta da concorrência nos mercados internacionais obriga agora os africanos a um grande esforço para o incremento da produção de café de melhor qualidade. Nesse terreno, eles se podem orientar em duas direções essenciais: de um lado, pesquisando as possibilidades de criação de uma nova variedade que alie a resistência do "Robusta" á qualidade do "Arábica"; e de outro lado, promovendo sério trabalho de seleção do próprio "Robusta". Nada prova a impossibilidade da melhor, pela seleção, desta variedade, e do aperfeiçoamento dos trabalhos culturais, da colheita e do tratamento do café, cuja qualidade poderá ser melhorada por meio de processos mais racionais de séca e de benefício. A experiência neste campo tentada em Angola é exemplar. A ela voltaremos a referir-nos. (31-5-1952)

XIII

Os trabalhos tendentes a melhorar a qualidade da produção do "Robusta" — Luta contra o depauperamento do solo — Adubação orgânica, antes de se iniciar a adubação química

Os materiais utilizados na adubação orgânica

"Reduce the cost of your blends with portuguese West African Coffee". Este "slogan" publicitario, que chegou a alcançar enorme exito nos Estados Unidos, foi um dos fatores da vitória da campanha empreendida pelas autoridades portuguesas — especialmente pela Junta de Exportação do café Colonial, de Lisboa — para valorizar comercialmente o café "Robusta" das plantações africanas, considerado de valor mediocre, incapaz de comparar-se mesmo aos piores cafés da variedade "Arábica".

Mas essa campanha de defesa do "Robusta" só poderá obter êxito integral se se desenvolver não penas no plano comercial, mas também no terreno da agricultura, abrangendo os métodos de trabalho agrícola, o combate aos inimigos das plantas, a conservação do solo, os processos de colheitas , séca e benefício do café. No decorrer desta reportagem examinaremos, em capítulos especiais, esses diferentes aspectos do problema. Aludiremos hoje apenas ás tentativas que se vêm realizando na África para a modernização dos trabalhos culturais do "Robusta".

Deve-se assinalar, em primeiro lugar, que por toda parte se desenvolvem, no Continente Negro, esforços tendentes a demover os indíginas do primitivismo que ainda caracteriza suas atividades, levando-os a adotar métodos mais modernos de lavoura. Todas as colonias mantêm, com esse fim, serviços de propaganda e de assistência técnica. Mas, pelos motivos que já indicamos nos capitulos anteriores, têm sido extremamente lentos seus progressos. Do mesmo modo, tem progredido pouco o estudo dos solos, salvo em algumas regiões como Kênia, Angola e o Congo Belga. Mas já começa a perder terreno o mito da inesgotabilidade do solo africano, desmentido principalmente nos lugares cujas culturas cafeeiras já atingem 20 e 25 anos de idade

Observamos que as diversas estações experimentais africanas dispensam atenção particular a este problema. Pareceram-nos, dignos de referência principalmente os trabalhos já realizados neste campo pela Estação Experimental de Yangambí, no Congo Belga. Desculpamo-nos perante os nossos leitores por avançarmos neste terreno, desinteresante para o leigo, arido para os que não se especíalizaram em questões agronômicas ou em questões cafeeiras. Pareceu-nos, contudo, que não poderiamos fazer um relato completo da situação da cultura do café na África — e este é o proposito desta reportagem — sem aludir aos métodos de preservação de preservação da fertilidade ali empregados.

Quando os africanos, alarmados com o depauperamento dos solos agricultados, começaram a estudar o problema da adubação — e lembremos que esses trabalhos continuam ainda, na maioria dos casos, em estágio meramente experimental — tiveram de considerar primeiro as condições gerais do continente. É tal o custo do transporte na África, dadas as longas distâncias que separam suas esparsas culturas e em virtude da deficiência de suas vias de comunicações, que a adubação não é econômica a não ser que torne possível considerável aumento da produção e melhora da qualidade do produto. Enquanto não for possível a adubação química, o lavrador deverá recorrer, portanto, á adubação orgânica. Aliás, a maioria dos técnicos recomenda, mesmo, que a adubação orgânica preceda o emprego de adubos químicos, pois é indispensável que se restabeleça primeiro a camada orgânica dos solos lavados pela erosão. É por isso que as pesquisas das estações experimentais se orientam, em primeiro lugar, para a aplicação de matéria orgânica ao solo, sendo esta, preferentemente, submetida a prévia decomposição. Os materiais utilizados no preparo de adubos compostos podem variar segundo as possibilidades das diferentes regiões agrícolas. Eis os principais materiais para tal disponiveis na África:

Residuos do café — A decomposição da polpa de café produz uma matéria orgânica muito ácida. Essa matéria é usada, na África, polvilhada com cinzas. É rica em potassa.

Caroço e torta de caroço de algodão — Eis a análise química desses dois produtos realizada pelo laboratório do C.K.S., de Elisabethville (Congo Belga):

Torta	
Azôto	7%
Ac. fosfor	3%
Potassa	2,15%

Caroço	
Azôto	3,1%
Ac. fosf.	1,5%
Potassa	1,5%

Sabendo-se que um cafèzal retira, por ano, de um hectare de terra, 14 quilos de azôto, 17 de potassa e 2 de ácido fosfórico, compreende-se o interesse despertado na África pelo emprego de caroço e torta de caroço de algodão como adubo. As regiões cafeeiras encontram-se, geralmente, próximas das regiões algodoeiras, sendo raras, ali, as fabricas de óleo de caroço de algodão.

Matérias verdes — Os resíduos vegetais de toda espécie são utilizados na fabricação de composto, sendo aproveitados também resíduos de plantas florestais e dos brejos.

Cinza vegetais — As cinzas neutralizam os ácidos orgânicos provenientes da fermentação. A análise abaixo demonstra que a cinza de madeira fornece o quarto elemento necessário ao solo das culturas cafeeiras, exatamente o que falta na torta e no caroço de algodão, isto é, o calcio:

Ácido fosfórico	5,20%
Potassa	11%
Cálicio	47%

Enfim, conforme a região, outros elementos podem ser utilizados, como o estêrco de curral (que, infelizmente, só existe na África em reduzidas quantidades), diferentes detritos e o lodo dos pântanos, pelo seu poder retentivo.

Parece, pois que a África dispõe das matérias-primas necessarias ao preparo do composto. Em alguns lugares, essa adubação já vem sendo praticada com êxitos notáveis. Com ela não se conseguiu apenas preservar a fertilidade do solo, mas também melhorar a qualidade do café.

Mas, para se obter café mais homogêneo e são, comercialmente mais valioso, precisam os africanos enfrentar também as prágas que atacam os cafeeiros, principalmente os da variedade "Arábica", mas também os "Robusta", a despeito de sua excepcional resistência. (1-6-1952)

XIV

Poderá um surto fulminante do "Fusarium" destruir um dia o "Robusta" na África, como a "Ferrugem" devastou o "Arábica", de Java ao Camerum, no fim do seculo passado?

A África, quente e úmida, favorece o desenvolvimento das moléstias e pragas

Propaga-se a doença ao acaso, segundo leis ainda imprecisas. Passa de um cafeeiro a outro por via aérea e não pelo solo. Em todo caso — no estado atual do combate a esse mal — quando uma plantação é atingida, pode-se contar com o desaparecimento de todos os seus cafeeiros em breve prazo. Até hoje não se descobriu meio eficiente de combate ao flagelo. Notou-se entretanto, que os cafeeiros que crescem em estado selvático são imunes a ele, ao passo que, nas vizinhanças, as culturas são dizimadas. Ouvimos a este respeito, na África, muitas discussões técnicas, que não reproduziremos, dada a sua difícil compreensão. Parece, contudo, que os técnicos estão dispostos a recomendar condições culturais que ponham os cafeeiros na posição mais aproximada possível de seu estado natural nas selvas. Recomenda-se, além disso, o enriquecimento do solo pela adubação e pelo combate á acidez.

De qualquer forma, o "Fusarium" prossegue presentemente suas devastações. A rapidez de seus ataques, o fulminante aparecimento dos seus maléficos efeitos, o desconhecimento de meios de combate constituem, no momento, o maior problema das regiões cafeeiras africanas. Se se confirmarem os ataques do "Robusta" por este fungo, não será desarrazoado prever para breve a modificação do quadro atual dessa cultura no Continente Negro. Só os anos futuros nos poderão dizer se a dramática aventura da "Hemiléia Vastatrix", que suprimiu a variedade "Arábica" da maioria das culturas africanas, não se irá reproduzir, nas plantações do "Robusta", por intermédio do "Fusarium".

Além das doenças criptogamicas, das quais destacamos apenas as duas principais, o cafeeiro sofre na África as investidas de outros inimigos — os insetos — aos quais aludiremos no próximo capítulo desta reportagem. Mas, para informar de maneira mais completa os leitores, resumimos no quadro abaixo o que se sabe das doenças criptogâmicas do cafeeiro no Continente Negro:

INIMIGOS DO CAFEEIRO NA AFRICA

I — Criptogamicos

NOME	Sintomas	Parte atacada	Meios de defesa
Podridão	Decomposição das raizes	Colo e raizes	Isolamento das plantas atacadas, desinfecção do solo com uma solução de formol
Inferno do cafeeiro	Manchas cinzentas	Ramos e folhas	Sombreamento moderado, poda, sulfatagem
Doença rosea	Manchas esbranquiçadas ou roseas	Ramos	Corte dos ramos atingidos
Olhos pardos	Nodoas pardas de bordos amarelos	Folhas	Pulverizações cupricas
"Ferrugem"	Manchas amarelas e avermelhadas	Folhas	De dificil combate
"Fusarium"	Clorose e ressecamento	Folhas	Desconhecidos por enquanto
Phtiose	Manguito pardo	Raizes, primeiro, e depois a parte aerea	Drenagem do solo, adubação fosfatada e tratamento das plantas com cal

EXPORTAÇÕES DO "ARÁBICA"

Na A. O. F.	0,8%	(e não 8%)
Em Angola	0,8%	(e não 8%)
Em Madagascar	0,5%	(e não 5%)

A África tudo devora. A vida invisível e, entretanto, dominadora que palpita nas terras equatorais, úmidas e quentes, apega-se, para manter-se a tudo o que encontra. Os troncos de que são construidas as casas no interior são imperceptívelmente roídos pelas termitas e um dia ruem, transformados em poeira, a uma sacudidela mais vigorosa. Do mesmo modo, todas as culturas, umas mais que as outras, estão sujeitas a esse permanente perigo. A falta de cuidados culturais que se nota nas plantações africanas aumenta ainda mais a virulência desses flagelos. Os cafeeiros, por exemplo, quando os lavradores se esquecem de incinerar os resíduos das carpições, tornam-se fácil presa das larvas — que se desenvolvem nos montes de matéria orgânica úmida e fresca, principalmente de certos insetos que, ao chegarem á idade adulta, broqueiam e roem o tronco das árvores — e dos fungos, cujos ataques determinam doenças terríveis, como a podridão das raízes.

A agricultura africana já sofreu, duas vezes, vastas epifitias criptogamicas. Referir-nos-emos rapidamente a elas. A primeira, de que a responsável foi a "Ruille", ou "Ferrugem", — como se chama nas colonias francesas — provocada pela "Hemiléia Vastatrix", um cogumelo microscópico, destruiu, no século passado, a maior parte das culturas de cafeeiro "Arábica" existentes no Continente Negro. A segunda, que atualmente se desenvolve, ameaça, se não for combatida a tempo, a integridade das plantações de variedade "Excelsa", podendo, mesmo, comprometer as lavouras do "Robusta". Este novo ataque se deve ao "Fusarium xilaroide", um pequeno cogumelo também.

Em 1868, as promissoras plantações de café "Arábica" da ilha de Ceilão foram completamente destruidas pela "Hemiléia Vastatrix". A doença propagou-se em seguida, ràpidamente, ás regiões cafeeiras africanas, desvastando também a maior parte dos cafézais da variedade "Arábica". Manifestam-se os seus ataques pelo aparecimento, na face inferior das folhas, de pequenas manchas amarelas de 1 a 2 milimetros de diâmetro, translucidas como as manchas de oleo, crescendo pouco a pouco até atingirem 2 a 3 centímetros de diâmetro, quando se tornam de um amarelo carregado, recoberto de esporos pulverulentos de côr vermelho-alaranjada. No fim, o centro dessa mancha começa a denegrir. O pequeno cogumelo que assim ataca o cafeeiro pertence á familia das "Uredineas", vivendo do tecido das folhas. As folhas atingidas secam e caem geralmente ao fim de um mês e meio e o consecutivo enfraquecimento do arbusto provoca uma queda de 33 a 40% de sua produtividade. Frequentemente, o arbusto acaba morrendo.

Se insistimos nas referências a esta praga, é graças á sua importância histórica. Foi em virtude, realmente, dessa epifitia que se expandiu na África a cultura do "Robusta", a ela resistente. Encontra-se ainda na África a "Hemiléia Vastatrix", mas sem assumir o aspecto de uma doença generalizada. Sua presença constitui sempre, porém, um perigo iminente, que traça limites implacáveis aos progressos eventuais dos cafeeiros da variedade "Arábica". Diante desse inimigo, esta variedade de cafeeiro não se pode expandir além de umas poucas regiões perfeitamente definidas. Notam-se ainda surtos esporádicos desse terrível cogu-

melo nas culturas do Camerum, onde o fungo foi classificado como "Hemiléia Caffeicola".

Igualmente grave, porém, é o perigo no momento representado pelo "Fusarium xilaroile", outro microscopio cogumelo que, se não for convenientemente combatido, poderá modificar profundamente, dentro de alguns anos, o quadro da cultura cafeeira na África. De Gagnoa a Costermanville a Loanda, todos os lavradores acompanham, temerosos, os progressos do mal. Esta doença, que se acreditava circunscrever apenas ás plantações do "Excelsa" ("Coffea Excelsa", "Neo-Arnoldina", "Demeusei", "Aruwiniensis", "Dybowsky" etc.), passou agora a atacar também o "Robusta", que parecia imune ás suas investidas. É uma epifitia recente, o que explica o fato de não ter sido ainda bem estudada. Apareceu pela primeira vez, ao que se diz, nas culturas do Oubagui, expandindo-se depois. Os cafeeiros atacados apresentam, vdepois de certo tempo, uma clorose mais ou menos generalizada da folhagem, iniciando-se ao longo das nervuras para invadir depois todo o limbo. As folhas tornam-se frouxas, ficam acinzentadas e, finalmente, negras| enrolando-se no sentido da nervura central. No fim, secam e morrem, como secam e morrem os cafeeiros. (3-6-1952)

XV

Só o Congo Belga perdeu, em 1950, 2.500 toneladas de sua produção de "Robusta" em virtude dos ataques da "broca do café" — Calcula-se em 50% o prejuízo acarretado pela mesma praga á qualidade do produto

Outros insetos que atacam as culturas cafeeiras

Estima-se em 2.500 toneladas de café "Robusta" a perda sofrida pelo Congo Belga, em 1950, com os ataques do "Stephanoderes" (Hopotenemus ou Hipotenemushampei), terrivel inseto que recebeu entre nós o nome, tristemente celebre, de "broca do café". Essa é a pior praga, mas outras existem, temíveis também, como a dos ínsetos ali chamados "Antestia" e a dos "Capsides floricolas", além de nuemerosos outros. É incipiente ainda a luta desenvolvida na África contra a ação devastadora desses insetos nocivos, permanecendo esses trabalhos, na maioria dos casos, em estado meramente experimental. Alguns lavradores já se mostram, porém, dispostos a uma ação mais decisiva, parecendo, pelos resultados alcançados neste terreno por uns poucos, que será possível o combate eficaz a algumas pragas. Para não nos alongarmos demasiadamente nesta parte da reportagem limitar-nos-emos a referências apenas aos três mais importantes grupos de insetos prejudiciais ás culturas cafeeiras africanas.

Ao pé de numerosos cafeeiros, em diferentes regiões africanas, notamos nítidamente sinais de uma serradura muito fina. Em alguns casos, poder-se-ia retirar, de cada pé, uma xícara desse tenue pó-de-madeira. Tratava-se do resultado do trabalho de perfuração realizada nos cafeeiros por bezourinhos a que ali se dá o nome de "Borers". Examinando-se mais atentamente os cafeeiros, percebem-se os furos de saida dos insetos adultos, de 3 a 10 milímetros de diâmetro. Tais estragos são causados por diversas variedades de coleopteros que se desenvolvem no interior do tronco e dos ramos do cafeeiro. Sob seu ataque, as folhas do arbusto começam a amarelar, secam e, finalmente, o cafeeiro perece. Em certas plantações vimos, em cafeeiros quebrados pelo vento, que seu tronco tinha sido completàmente destruido por esses terriveis coleópteros.

Em outros cafeeiros notamos folhas completamente deformadas, assimétricas,

com os contornos muito irregulares. Era o resultado dos ataques de outro temível insecto, um dos mais nocivos, um percevejo a que se dá o nome de "Antestia", pintalgado de manchas alaranjadas e que desprende um odor extremamente desagradável. Seus ataques não se limitam às folhas, estendendo-se também aos ramos, aos renovos, às borbulhas e às bagas. Estas, quando atingidas, apresentam-se cancerosas, irregulares e encarquilhadas, acabando por abortar e cair. Nota-se, neste caso, que, no interior, a fava foi também atingida. Como um só desses percevejinhos pode realizar grande número de furos, seus estragos são consideráveis. Tão perigoso é este inseto, que a presença de cinco deles num cafeeiro já justifica, em princípio, o seu combate. Mas a África não dispõe de meios para isso, faltando-lhe tanto mão-de-obra como capitais. Ademais, velha mentalidade do lavrador indígena, itinerante em busca, sempre, de novas terras para as suas primitivas culturas, tem até hoje limitado extremamente o combate a essa praga.

Há, finalmente, uma outra, a pior, bem conhecida no Brasil, onde já causou e continúa a causar danos consideráveis: o"Stephanoderes", ao qual se deu entre nós o nome de "broca do café". Trata-se de um inseto originário da África — não nos esqueçamos. O "Libérica", em geral, resiste bem a esse coleóptero — "Scolytus do grão", como é ali denominado; mas parece que o "Robusta" é menos resistente a ele do que o "Arábica". Um técnico africano explicou-nos, com estas poucas palavras, o ataque da "broca":

As fêmeas, uma vez fecundadas, voam, ao fim da tarde, em busca de cerejas convenientes para abrigar a desova. Procuram principalmente cerejas cujos grãos já apresentem certo grau de dureza, ou seja, frutos de 3 ou 4 meses. Perfurada a cereja, onde depositam os ovos, as fêmeas ainda perfuram numerosos grãos, para se alimentarem. Mas a destruição maior é provocada pelas larvas, que, com sua avidez, chegam a esvaziar completamente a cereja em que se desenvolvem. A evolução do "Scolytus" prossegue mesmo durante a secagem do café. Não precisamos aprofundar-nos no assunto, muito conhecido, infelizmente, dos lavradores brasileiros.

Os prejuizos acarretados por esse coleoptero são enormes, traduzindo-se de um lado, pela queda das colheitas (cêrca de 25% em media nos cafèzais africanos), e, de outro, pela baixa qualidade do café colhido (perda avaliada em 50%). Na África, cujo café já é de mediocre qualidade, esse fato apresenta extraordinária importância, tanto que todos se mostram dispostos a lutar contra a praga. Entendem os técnicos africanos que a lavagem do café é muito útil, pois por esse meio são mortas quantidades enormes de insetos, o que não se verifica pelos processos de escolhara seco, que favorece sua multiplicação.

Eis-nos invadindo, porém, um outro capítulo da cultura cafeeira — não estritamente o da produção, mas o do preparo e benefício do produto, tão importante para a sua comercialização. No que respeita à má qualidade do café africano, este segundo aspecto é, como veremos, de maior importância ainda que os trabalhos da produção pròpriamente dita. Trataremos mais pormenorizadamente da questão. Antes, porém, de entrar neste assunto, traçaremos, uma vez concluido o quadro geral das condições da produção de café no Continente Negro, um rápido quadro a propósito de cada uma das grandes regiões cafeeiras africanas, sublinhando seus aspectos específicos, assinalando as diferenças que distinguem, por exemplo, a África Oriental Francesa e a Etiópia da Angola e do Congo Belga. Procuramos até agora os elementos da unidade da produção cafeeira africana; veremos, depois, que existem também elementos de diferenciação de uma região para outra.

No quadro abaixo, para completar o presente capítulo da reportagem, resumimos algumas informações sobre os principais insetos inimigos do café na África:

OS INIMIGOS DO CAFEEIRO AFRICANO
2 — Os insetos

NOMES	PARTES ATACADAS	MEIOS DE COMBATE
Tigre do cafeeiro...	Folhas	Resíduos de folhas de fumo
Lagarta Mineira	Entre as duas epidermes das folhas	Combate difícil
Grilos	Folhas devoradas	Catação a mão
Anguilulas	Vermes filiformes que provocam nodosidades nas raízes	Desinfecção do solo
"Borers"	Galerias nos ramos	Inseticidas nas galerias
"Antestia"	Perfuração das cerejas	D.D.T.
"Stephanoderes"	Ataques aos frutos	Catação das cerejas atingidas e tratamento por lavagem

XVI

Sob a estrutura simples, uniforme e monótona da África descobrem-se porém, diferenças às vezes apreciáveis entre um e outro território

As grandes regiões cafeeiras: Colônias Francesas, Angola, Congo Belga, Etiópia e África Oriental Britânica

Só nos territórios britânicos da África Oriental se contam mais de 200 povos indígenas cujos usos e costumes divergem profundamente entre si. Notam-se, entre uma e outra tribo, diferenças tão grandes quanto as existentes entre os habitantes de Estocolmo, por exemplo, e os de Genova.

Quando um branco pretende penetrar em certas regiões selváticas da África, faz-se acompanhar de guias que o conduzem até o limite do território pertencente à sua tribo. Recusam-se a ir além, a penetrar no território ocupado pelas tribos vizinhas. Realiza-se então uma estranha cerimonia: o europeu é simbòlicamente amarrado a uma árvore, sem que se lhe façam nenhum mal, retirando-se os guias; quando estes desaparecem, os guias da outra tribo, já devidamente prevenidos, aproximam-se e libertam o viajante, reiniciando-se em seguida a marcha interrompida. Não há, na grande maioria dos casos, hostilidades entre as tribos, nem brigas, nem batalhas; há simplesmente uma ignorância recíproca, uma independencia tal entre uma e outra, que elas chegam a recusar-se a ver os representantes das tribos vizinhas...

Assim, o Continente Negro, que à primeira vista nos pareceu uma massa compacta, homogénea e simples, com populações semelhantes entre si tanto na estrutura mental como na cultural, está na verdade altamente subdividido. Apesar dos traços profundos que ligam entre si os povos da raça negra, são muitas e variadas suas tribos. E a isso se acrescentam, para acentuar a separação, as divisões políticas provocadas pelas vagas conquistadoras européias. Desse modo, multíplos fatores agem sobre a unidade essencial da África Negra, promovendo diferenciações entre suas diversas regiões.

A lavoura não é praticada sempre do mesmo modo. Nesta espécie de fossil encrustado na África, e que é o platô abissínio, a cultura do café, por exemplo, não se faz do mesmo modo observado nos vastos territórios abrangidos pela África Oriental Britânica, relativamente abertos à influencia da civilização ocidental.

Será interessante, pois, estudar separada e sucessivamente, com os pormenores que a importância do assunto sugerir, os territórios franceses da África Ocidental e o Camerum, a Ilha de Madagascar, o Congo Belga, a colônia de Angola, as possessões britânicas e, enfim, a Etiópia. É notável pela continuidade do aumento da produção que revela, interrompida, apenas, com uma pequena queda, durante a segunda grande guerra, dadas as condições particulares do comércio cafeeiro durante aqueles anos tormentosos para toda a humanidade. De 1945 em diante reiniciou-se, porém, o ritmo de desenvolvimento de antes da guerra, e com a alta dos preços decorrente das hostilidades na Coréia o crescimento se tornou ainda mais acentuado.

O mesmo fenômeno se encontra na curva da produção de quase todas as grandes regiões cafeeiras africanas, notando-se que a progressão mais rápida e ameaçadora é a das colônias francesas. Estas representariam, sem dúvida, o grupo melhor colocado, no Continente Negro, no que respeita à cultura do café, se ao volume da produção correspondesse a qualidade do produto. Mas, em consequência de uma política incoerente executada pelas autoridades coloniais francesas, a qualidade do "Robusta" ali produzido é das piores de todo o continente. As outras colônias, que se mostram menos dinâmicas na expansão dessa cultura, produzem, entretanto, cafés de qualidade superior. Deste ponto de vista, é maior o perigo que estas representam para outros produtos mundiais. Pode-se prever o dia em que os "Robusta" de Angola e do Congo, sem falar no "Arábica" de Kênia, se emparelharão nos grandes mercados mundiais com os bons cafés da América Meridonial.

As colônias francesas, aliás, já percebera isso, e a primeira questão que poremos será a de saber se, mediante a adoção de nova política por parte da administração colonial, a Costa do Marfim, Madagascar e o Camerum poderão melhorar a qualidade de seus cafés com o mesmo rítmo com que têm aumentado o volume de sua produção. (5-6-1952)

XVII

Em vinte e cinco anos, a superfície cultivada com café passou, na Costa do Marfim, de 2.000 a 183.000 hectares — Prevê-se agora a paralização desse desenvolvimento, a menos que se elevam os preços do café no mercado internacional

Uma cultura desordenada, primitiva e mal cuidada

O viajante que passa pelo torpor reinante em Dacar fica surprêso, ao observar em Abidjan — região bem menos hospitaleira — os sinais da febril atividade que ali se desenvolve. Esta pequena cidade, cercada de lagunas, esmagada sob um dos climas mais inclementes de todo o Continente Negro, trabalha, apesar de todo, em ritmo prodigioso. Notam-se em toda parte construções novas, e pelos seus arredores novas estradas se rasgam através das matas. Mas o terrível clima, quente e úmido, parece destruir a obra humana á medida que ela se realiza: a madeira apodrece, os metais são devorados pela ferrugem, os caminhos se esburacam. Entretanto, a atividade redobra! Ela se orienta inteiramente em direção ao porto, que foi recentemente concluido, abrindo-se canais através das lagunas, com o fim de ligar as terras do interior ao mar, resolvendo definitivamente o problema do escoamento, para o exterior, da produção regional. Prevê-se que os trabalhos do porto de Abidjan modificarão, dentro em breve, a vida economica de toda a Costa do Marfim.

Já é aquela colônia, aliás, um país agrícola de relativa importância, dividindo-se suas atividades entre a cultura do café e a do cacau: o café expande-se pelas terras do Oeste, e o cacau pelas do Leste, prolongando-se até os limites da colônia britânica da Costa do Ouro, grande produtora de Cacau.

A produção cafeeira da Costa do Marfim não tem cessado de crescer nestes últimos dez anos. Resumimos no quadro abaixo o desenvolvimento dessa produção em toda a África Oriental Francesa, esclarecendo que para esse total a Costa do Marfim contribui presentemente com cerca de 90%:

PRODUÇÃO DE CAFÉ DA A. O. F.

(Em milhões de sacas de 60 kg)

1931	12
1933	28
1935	88
1937	174
1939	309
1941	483
1943	417
1945	653
1947	734
1949	1.062
1951	900

A progressão é, como se vê, impressionante, não deixando de apresentar um perigo para os demais produtores mundiais. É interessante assinalar, porém, que o aumento da superfície cultivada foi, no mesmo período, mais rápida ainda:

SUPERFÍCIE CULTIVADA COM CAFÉ NA A. O. F.

Ano	Superfície (1.000 hab.)	Número-índice (1925 = 100)
1910	—	—
1925	2	100
1929	15	750
1934	88	4.400
1939	136	6.800
1945	156	7.800
1951	183	9.100

É indubitàvelmente ameaçadora esta rápida expansão. Há fatores, porém, suscetiveis de alterar ligeiramente as conclusões que se possam tirar dos dois quadros supra. O primeiro consiste no seguinte: o crescimento extensivo não corresponde ao aperfeiçoamento da lavoura. Em alguns lugares, segundo pudemos observar, a economia cafeeira regridiu aos aspectos mais primitivos, ao estágio, mesmo, da simples "coleta". Na maior parte dos casos, o lavrador da Costa do Marfim desbasta brutalmente, todos os anos, os cafeeiros, com o fim de facilitar a frutificação, o que provoca na planta sério choque fisiológico E o pior é que os cafeeiros já são, ali, na maior parte, de 15 a 20 anos de idade,

ás vezes mais. Deve-se assinalar, a propósito, que as plantações novas cobrem apenas 12.000 hectares de terras, o que representa uma fraca proporção do total (183.000 hectares). Verifica-se, enfim, que cai dia a dia a qualidade do café ali produzido. O produto da Costa do Marfim é considerado o pior de todo o continente. Parece que a administração colonial, em sua desorientação, preferiu a quantidade á qualidade. Os altos preços destes ultimos tempos provocaram no lavrador africano uma reação simplista: ele não procurou melhorar os tratos culturais; procurou, apenas, desenvolver as colheitas. Só nisto é que ele trabalha!

Pareceu-nos fraca a reação da administração colonial diante deste estado de coisas. Os administradores, aliás, consideram com pessimismo o futuro desta cultura na Costa do Marfim. A inatividade do indígena constitui um problema na aparência sem solução. O lavrador indígena não pensa sequer na possibilidade da melhora da qualidade do produto, e não percebe que o seu café se torna, dia a dia mais, uma espécie de palha, que não pode dar bebida agradável. É verdade que a França continua a ser obrigada a importar esse péssimo produto colonial, mas é verdade também que aumenta, naquele país, a procura de café de melhor gosto. Assim, ou melhor a qualidade do "Robusta" da Costa do Marfim, ou ele acaba perdendo seu grande mercado. Por isso é que os agrônomos daquela colonia tentam atualmente o plantio de novas variedades de cafeeiro e a seleção do "Robusta". Estudam-se igualmente as possibilidades da cultura, naquela região, da variedade "Assikasso", cujos resultados parecem ser bons, quer no que respeita ao desenvolvimento da planta, quer no que concerne ao volume e á qualidade da produção.

Tudo indica, portanto, que, diante do malogro da política da quantidade em detrimento da qualidade, as autoridades coloniais procuram voltar atrás. Mas será longo e arduo o caminho que terão de percorrer até que possam modificar os processos de cultura ali em uso.

O futuro do café da região está, naturalmente, ligado ás condições do mercado internacional. Parece, de qualquer forma, que a fase de expansão a que nos referimos chegou ao fim, não se devendo esperar novos surtos enquanto não se consolidarem as plantações feitas nestes ultimos dez anos. As próprias autoridades coloniais não desejam incrementar as culturas, pois sabem que novos ganhos nesse terreno reverteriam em prejuízo da qualidade do produto, comprometendo assim as possibilidades do café da África Oriental Francesa nos mercados externos. (6-6-1952)

XVIII

Beleza... e desolação! — Os contrastes da Ilha de Madagascar — Causas da crise cafeeira ali reinante — Uma população famelica e doentia

Poder-se-á retornar aos niveis de 1939?

A região de Tananarive é uma das mais belas do mundo. Sob a luz viva dos céus tropicais, os acidentes do terreno parecem formar ilhotas de verdura emergindo da água transparente dos arrozais inundados. Algumas delas são verdadeiros canteiros de flores coloridas e em meio à profusão de verdura pastam manadas de bufalos. Tananarive, enfim, é uma cidade indescritível, incrustada no flanco de uma colina. As civilizações orientais caracterizam profundamente a vida da cidade. A fragilidade dos indígenas lembra sua origem doentia e seu andar

dançante já não é o mesmo dos africanos, assemelha-se ao dos asiáticos. E sob os vastos guarda-sois brancos, dourados pelo sol, o mercado da grande praça parece ser o lugar de encontro de um povo feliz.

Considerando-se a ilha em conjunto, a verdade é, porém, bem diferente. Devemos procurá-la nas paisagens sinistras que se descortinam dos pequenos aviões que fazem as linhas interiores, de Majunga a Tananarive, de Tamatave a Antalaha. Percebe-se então um solo nu, colinas inteiramente despidas de verdura, esculpidas na terra por uma erosão devoradora, terras perdidas sob o efeito das monções ou pela negligência dos homens. Algum gado, uma notável indústria de couros, atividades artesanais, arroz apenas para enganar a fome de uma população desnutrida e doentia — eis o que ali se vê. A ilha possui carvão, mas que há dez anos ninguém explora em razão de intrigas bizantinas.

Na cultura do café observa-se idêntica anarquia. Sob o pretexto de a regenerar, as autoridades coloniais importaram sementes selecionadas do mundo inteiro. Mas, graças aos erros e desordens tão comuns ali, hoje se misturam, em seus cafèzais, todas as variedades, e em cada pequena cultura se colhem, ao mesmo tempo, cafés de Java, café "Robusta" e outros. E as colheitas se estão reduzindo desde a revolta que sacudiu a ilha em 1947 e que foi reprimida, como se sabe, de maneira sangrenta.

Eis a evolução, desde 1925, da cultura cafeeira na ilha de Madagascar:

A CULTURA DO CAFÉ NA ILHA DE MADAGASCAR

ANOS	Superfície cultivada (Em 1.000 hectares)	Superfície cultivada Indices (1925=100)	Produção (em milhões de sacas de 60 kg.)
1925	32	100,0	
1931	66	206,0	188
1933			253
1935	93	290,0	259
1937			353
1939			515
1941	122	369,0	373
1943			206
1945	115	348,0	448
1947			448
1949			488
1951	100	303,0	400

Verifica-se assim, de um golpe de vista, que não foi só a qualidade da produção que piorou, pelos motivos a que acima nos referimos, mas também a colheita, que se vem reduzindo também, ao contrario do que ocorreu na África Oriental Francesa. A produção atingiu o nível máximo em 1939, passando a decrescer

depois. Ao mesmo tempo, diminui a area cultivada, cujos numeros indices passaram de 369 em 1941, para 303 no ano passado.

Se procuramos as razões do fenômeno, chegaremos ás causas gerais que até agora têm impedido maior progresso da cafeicultura de todo o Continente: indolência dos lavradores, fadiga das terras, ausência de cuidados culturais (o sombreamento é particularmente mal orientado), falta de adubos e mau aproveitamento do estrume animal, embora o gado seja abundante em Madagascar. Os proprios lavradores europeus não adubam suas terras. Em 1938, de cada cem colonos europeus, só dois ensaiavam timidamente o emprego de adubos quimicos. Enfim, após a rebelião de 1947, a que acima nos referimos, a mão-de-obra escasseou ainda mais e muito trabalhadores começaram a procurar ocupação nas cidades.

Apesar disso tudo, as exportações de café na ilha de Madagascar bateram um recorde no ano passado, com 45.000 toneladas. Houve quem quisesse ver nesse fato um sinal de ressurgimento dos cafèzais da ilha. A verdade, porém, é outra, pois a colheita não foi, em 1951 além de 30 mil toneladas. Foram os intermediários chineses os responsáveis por esse aparente êxito: estimulados pelos altos preços nos mercados mundiais, recorreram aos seus próprios estoques, encaminhando ao mercado cafés de pessima qualidade. É por isso que ninguém, em Madagascar, acredita que a crise foi vencida. Os altos preços podem dar a ilusão de um ano excelente, mas só uma completa reforma dos cafèzais — velhos e semi-selvagens em sua maior parte — poderiam reanimar a cafeicultura daquela colonia francesa.

Não são desfavoráveis as condições de Madagascar para essa cultura, sendo de prever que, á medida que se ampliarem os recursos, por enquanto miseráveis, de que a ilha dispõe, se estendam suas plantações de café. Mas, para que renasça o interesse por essa atividade, é preciso que se disponham a elaborar e a executar uma política mais esclarecida que a até aqui praticada (7-6-1952)

XIX

No Congo Belga, riquíssimo país colonial, ou surto cafeeiro afirma-se tanto no terreno da quantidade como no da qualidade — Crescimento constante da produção e da superfície cultivada

Um "Robusta" de qualidade internacional

A força do Congo Belga está na sua homogeneidade. Avalia-se melhor a importância desta unidade quando — como se deu conosco — ali se chega procedente do imperio francês na África Negra, imensa, subdividido, constituido de departamentos estanques, paralisado pela própria grandeza de sua superfície. Quem chaga a Leopoldville, capital do Congo Belga, vê confirmada essa impressão. Esta grande cidade, harmoniosa, rica e segura de seu futuro, contrasta volentamente com o espetáculo habitual das cidades africanas. Os serviços administrativos, instalados em grandes e modernos edifícios construidos com todo o conforto, divergem diametralmente das miseráveis instalações das administrações coloniais francesas da África Equatorial, as quais funcionam, o mais das vezes, em verdadeiros acampamentos.

Entretanto, esta prosperidade, que desde o primeiro instante o viajante admira, e que é realmente sustentada por uma riqueza excepcional, não impede que o

Congo Belga continue ameaçado por um mal-etar dos mais graves, comparável — afirmam os velhos congoleses — á crise por que passou o país em 1928 e que só foi vencida á custa de medidas draconianas. A fim de evitar que o mal se declare com a mesma virulência, os poderes publicos tentam impulsionar rapidamente a produção, com o que poderá ser levado a cabo o plano decenal destinado a remodelar a estrutura econômica e social da colonia.

O café, que figura como o segundo produto agrícola de exportação do Congo, suplantado apenas pelo algodão, participará largamente dos planos de expansão da agricultura da colônia. Sua cultura já é antiga ali, pois em 1900 seus cafèzais já constavam de dois milhões de pés. A cultura da borracha, que passou então a se desenvolver no Congo, prejudicou um pouco a do café, que regrediu. Só após a grande guerra de 1914-18, a cultura cafeeira voltou a ser incrementada em larga escala. Em 1929 achava-se ela em plena expansão, mas foi grande o choque sofrido pela lavoura em consequência da crise mundial que então se verificou. Depois, porém, tanto a superfície cultivada como a produção voltaram a crescer de maneira prometedora, assim continuando até hoje, como se vê do quadro abaixo:

A CULTURA DO CAFÉ NO CONGO BELGA

ANOS	Superfície		Produção (em milhões de sacas de 60 kg.)
	(Em 1.000 hectares)	Indices (1925=100)	
1925	4	100	
1931	32	800	49
1933			141
1935	50,0	1.200	219
1937			270
1939	60,0	1.500	351
1941			427
1943			510
1945	57,0	1.800	531
1947			619
1949			523
1951	89,7	2.200	553

Além disso, e contràriamente ao que observamos em Madagascar e na Costa do Marfim, os lavradores dedicam ali muita atenção á qualidade do produto, tendo visto coreados seus esforços no sentido de melhorá-la. Dividem-se as culturas do Congo Belga entre o "Arábica" e o "Robusta". O "Arábica" é cultivado nas terras elevadas do Kivu e do Catanga, onde se observam plantações das variedades "Bourbon", "Jamaica", "Mysore" e "Java". Essas culturas estão geralmente em mãos dos indígenas, contràriamente ao que se observa com as plantações do "Robusta", pertencentes a sociedades européias, que desenvolvem cada vez mais suas áreas de cultura. Essa divisão pode ser assim resumida:

PLANTAÇÕES EUROPÉIAS E INDÍGENAS
(Em hectares)

	"Robusta"	"Arábica"
Plantações indígenas	2.730	22.000
Plantações européias	56.800	11.000

Como se vê, é mais fraca a proporção das lavouras indígenas do que nas colonias francesas. Concebe-se facilmente a influência desse fato nos métodos culturais ali em uso. Disso é que resultam, realmente, os cuidados de que é cercado o cafeeiro no Congo Belga e a preocupação, revelada pelos lavradores, pela melhoria da qualidade da produção. Graças a isso, o Congo Belga está conseguindo produzir mesmo café "Robusta" de qualidade internacional. Outro fato que distingue as culturas congolesas das que visitamos na África Oriental Francesa: seus cafèzais dão a impressão de ser mais jovens. Dever-se-ia seu bom especto aos cuidados que lhes dispensam o lavradores, que respeitam escrupulosamente as normas agronômicas aconselhadas? Certamente isto influi muito; mas as estatísticas revelam também que, de fato, é grande, no Congo Belga, a proporção de cafeeiros novos, sendo mais fraca a proporção de cafeeiros de idade média:

SUPERFÍCIE DAS CULTURAS
(Em hectares)

	Em produção	Novos
"Arábica"	27.000	5.300
"Robusta"	38.000	18.000

Lembremos que, na Costa do Marfim, dos 183.000 hectares cultivados, só 13.000 estão cobertos por cafeeiros novos.

Estes são os caracteristicos dos cafèzais congoleses. Veremos, em outro capítulo, que diferenças semelhantes distinguem as culturas do Congo das demais no que concerne aos metodos de tratamento, beneficio, acondicionamento e comercialização do café. Não há duvida de que o surto cafeeiro da colonia belga se vem processando de modo mais racional e seguro do que nas duas regiões que anteriormente estudamos. (8-6-1952)

XX

Do ponto de vista humano, a colonização portuguesa constitui uma honrosa exceção na África — Os rendimentos da lavoura em Angola são os mais elevados do continente — Uma cultura racional, europeizada, melhorou a qualidade do "Robusta", que entra largamente no mercado norte-americano.

O "Robusta" de bebida suave é ideal para misturas com o "Arábica"

Em tôda a extensão do Continente Negro reina, entre colonizadores e indígenas, mais a desconfiança do que a amizade. Os ingleses são brutais com os africanos por indiferença; os belgas, por falta de imaginação; os "Afrikanders", movidos por um ódio apaixonado. Os próprios franceses, cuja atividade colonizadora se tem distinguido até aqui por sentimentos relativamente humanos, manifestam ultimamente a tendência para acompanhar, no desprêzo aos negros, a atitude dos demais, em consequência do afluxo, às suas possessões, do que os

indígenas chamam desdenhosamente "os branquinhos", isto é, desempregados e medíocres trabalhadores incapazes de ganhar eficientemente o pão na metropole... De todos, os únicos que mantêm com os indígenas africanos relações baseadas em princípios de dignidade humana são os portugueses.

E' com um verdadeiro sentimento de alívio que o viajante penetra nas colônias portuguesas, principalmente quando procede da África do Sul, onde maior é o ódio que separa brancos e negros. Vem êle habituado, dessa região, às inscrições comuns em todas as cidades — "Slegs vir Blankes" e "European Only — que testemunham os extremos preconceitos dos "Afrikanders" em relação aos povos indígenas; e em Angola e Moçambique verifica, reconciliado com sua própria raça, que o branco — ali representado pelo colonizador lusitano — sabe dividir fraternalmente com o negro seu pouco de felicidade! Sem dúvida, contribuem para essa consoladora impressão a beleza e a harmonia das paisagens que alí se podem admirar; de qualquer modo, é violento o contraste entre as cidades desumanas da África do Sul e a dignidade da vida que se nota em Moçambique e Angola. Não queremos, nestas breves impressões, julgar as ideologias políticas que caracterizam, atualmente, a vida das colônias portuguesas; nosso intuito é apenas apreciar os valores humanos de que estão impregnadas, ali, as relações entre brancos e negros, fenômeno excepcional num continente triste e dilacerado pelo ódio e pelo desprezo reinantes entre conquistados e conquistadores. Queremos, em suma, render um preito de justiça ao gênio colonizador dos portugueses.

As riquezas minerais de Mocambique são imensas, como já tivemos oportunidade de assinalar em correspondências especiais publicadas no último "Suplemento Comercial e Industrial" do "Estado". Mas são pequenas, ali, as culturas de café. Em Angola, ao contrário, o café passou a representar, a partir de 1946, o principal produto de exportação da colonia. Deve-se êste surto aos resultados da ação desenvolvida pela "Junta de Exportação de Café Colonial", que funciona em Angola desde 7 de março de 1941.

Aliás, as condições naturais são em Angola muito favoráveis ao cafeeiro, que ali se encontra em estado natural, formando a subvegetação de numerosas regiões florestais na zona Norte, entre o distrito de Quantza-Sul e o de Quantza-Norte. Hoje ainda se encontram importantes áreas de cafèzais espontâneos. Diz a lenda que a extensão da área ocupada pelos cafeeiros selváticos se deve ao "Guembo", uma espécie de morcego tão gulosa dos frutos do cafeeiro que involuntàriamente transporta suas semsuas sementes a léguas de distância...

Mas não são êsses apenas os cafèzais existentes em Angola. A cultura europeizada, lá como no Congo, aumenta dia a dia por iniciativa de companhias e de colonos portugueses, que ali criaram, recentemente, fazendas de grande envergadura. Às condições naturais favoráveis, aliam-se em Angola, para fazer do café uma cultura realmente respeitável, trabalhos culturais cientìficamente orientados. Não é preciso mais para explicar os admiráveis resultados conseguidos. E' eloquente o confronto entre os rendimentos das culturas angolesas e os das demais colônias:

RENDIMENTO MÉDIO DO CAFÉ EM ALGUNS PAÍSES PRODUTORES

Congo Belga	3,1
Kenia	5,3
Eritréia	3,7
Madagascar	2,5
Angola	6,7

A êsses altos rendimentos corresponde o regular progresso que se vem assinalando na produção angolesa. Essa, que antes da guerra representava 0,4% da produção mundial e 0,5% quando estalou a grande crise econômica de 1929, representa hoje 2,4% do total mundial:

PRODUÇÃO DE CAFÉ EM ANGOLA

Anos	Produção (Em milhares de sacas de 60 kg.)	Porcentagem sôbre o total mundial
1931	197	0,5
1933	199	0,7
1935	171	0,7
1937	273	1,0
1939	345	1,5
1941	236	1,5
1943	391	1,5
1945	514	1,6
1947	745	2,5
1949	772	2,2
1951	700	2,4

A maior parte desta produção se constitui de café "Robusta", sendo as seguintes as principais variedades ali cultivadas: "Coffea Welwitschii" (nas regiões de Cazenjo, Encoje, Ambriz e Cibolo); "Coffea Canephora", em Babinda; "Coffea Melanocarpa", procedente do Congo e da região de Quantza. Encontra-se também o "Arábica", principalmente na montanha de Chela, mas em pequenas quantidades. E' por êsse motivo que os colonizadores portugueses passaram a cuidar seriamente da melhoria da qualidade do "Robusta", parecendo que a Angola é, de todos os países africanos, o que mais próximo se encontra de uma solução feliz do problema. Hoje, o "Robusta" produzindo em Angola proporciona uma bebida suave e é bem aceito em todos os mercados mundiais. E' largamente utilizado em misturas com o café "Arábica". E' um dos raros "Robustas" de todo o mundo que conseguiu penetrar no mercado norte-americano, onde começou a ser vendido em 1945, quando os Estados Unidos decidiram suspender a execução do acôrdo interamericano a respeito do café. Naquele ano, Angola obteve notavel êxito, pois conseguiu vender aos Estados Unidos café no valor de 3 milhões de dólares, contra 1.300 mil dólares no ano anterior, pondo-se assim à frente de todos os produtores africanos, batendo mesmo, no mercado ianque, os produtores africanos de "Arábica", como Qüenia e a Etiopia. Parece, assim, que, de todos os produtores do Continente Negro, a Angola é, como dissemos, quem mais perto se encontra da solução definitiva do problema da melhoria do "Robusta", de modo a que este café se ponha em condições de concorrer com os demais nos grandes mercados consumidores de todo o mundo. (10-6-1952)

Continua no próximo Boletim)

O café visto nos Estados Unidos

(Cartas Semanais do Escritório Pan-Americano do Café — Nova York)

N.º 780 CARTA SEMANAL DO MERCADO 6 de Junho de 1952

SITUAÇÃO GERAL: Embora os operários siderúrgicos tivessem declarado greve logo que se tornou conhecida a decisão do Supremo Tribunal desautorizando a apropriação da indústria de aço ditada pelo Presidente Truman, espera-se no entanto que o conflito entre essa indústria e os respectivos operários seja solucionado dentro de pouco tempo e não afete, assim, desfavoràvelmente a atividade manufatureira do país. Refletindo tal espetativa, a bolsa de valores mostrou, ontem, maior estabilidade mas os analistas do mercado apontam a possibilidade de oscilações de maior consequência alí à vista da luta política que se avizinha neste ano de eleições presidenciais.

Os mercados de produtos primários apresentam, por outro lado, duas tendências opostas. Isso deve-se, em parte, ao fato de que as colheitas de certos produtos agrícolas domésticos tais como milho, soja, frutas e legumes não são muito abundantes estando portanto exercendo pressão altista no respectivo índice de preços, ao passo que se esperam abundantes colheitas de cereais, como trigo, e também grande abundância de algodão e carne, fator esse que tem deprimido o respetivo mercado a termo. Neste momento esses dois fatores estão produzindo o efeito de se eliminarem reciprocamente no que respeita ao índice de preços e é por isso que as oscilações têm sido mais limitadas do que de costume, pois o índice dêsse mercado continua em seu movimento horizontal.

As notícias continuam favoráveis relativamente ao comércio varejista. O Banco Federal de Reserva acaba de anunciar que o volume de vendas nos grandes armazéns durante o mês de Maio foi 4% maior do que no mês anterior e 3% superior à cifra correspondente ao mês de Maio do ano passado. O volume mais alto de compras por parte do público consumidor já se refletiu no aumento das ordens colocadas nas fábricas e constitue o fator determinante do relativo otimismo que atualmente se observa com respeito às perspetivas econômias para o resto do ano.

MERCADO DE CAFÉ: Observou-se durante a semana uma diminuição sensível na procura por parte dos torradores e consequentemente a atividade do mercado, tanto no que respeita ao grão como no que se refere ao têrmo, foi muito limitada. Isso teve como resultado uma certa debilidade nos níveis gerais de preços, a despeito do fato de que a situação básica do produto continua muito boa.

No Contrato "S" da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York, o total de lotes negociados foi muito reduzido tendo atingido apenas a cifra de 275. A posição aberta não sofreu alteração e para esta manhã era idêntica à da semana passada, ou seja, 2.523 lotes pendentes de entrega. O movimento de preço foi muito limitado e para o encerramento de ontem registrava-se uma diferença de 36 a 47 pontos, segundo as posições em comparação com o encerramento da semana anterior.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: O interesse dos torradores é muito escasso, segundo se disse acima, e afetou desfavoràvelmente o nível geral dos preços. Há notícias de que o tipo Santos 4 foi, ontem, negociado à razão de 51c/ FOB ao passo que os Excelsos Colombianos flutuaram entre 55,75c/ e 56,25c/ na base ex-doca Nova York e nos disponíveis.

N.º 23 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 6 de Junho de 1952

PAÍSES PRODUTORES

O Salvador: Da revista "El Café", orgão da Associação Cafeeira de O Salvador, reproduzem-se os seguintes trechos de um artigo alí publicado sôbre o futuro do café naquele país: "Que posição ocupa e continuará ocupando daqui a uns anos o café na economia do país? Essa pergunta já foi respondida por muitas pessoas familiarizadas com assuntos econômicos. Simplesmente repetimos aqui que o café ocupa o primeiro lugar na vida econômica de O Salvador. A prova disso reside nas estatísticas sôbre o movimento do café neste país. Foram exportadas aos Estados Unidos e a outros países 1.500.000 quintais de café da safra 1950/51, no valor de 200.000.000 de colones. Essa receita proveniente das vendas do produto ao exterior deu ao Salvador uma balança favorável em seu comércio exterior, aumentou a economia privada com divisas no estrangeiro e, ao mesmo tempo, proporcionou ao Tesouro Nacional 33.000.000 de colones como resultado do imposto de exportação sôbre o produto.

"Aprosperidade acima descrita foi o resultado direto dos preços justos pagos pelo café no mercado consumidor dos Estados Unidos, preços que não obstante pequenas baixas e altas, mantêm-se mais ou menos estáveis. A safra exportável 1951/52 parece que não vae atingir a cifra anterior à vista de que as árvores sofreram o efeito das secas, chuvas torrenciais, ventos fortes e sobretudo a peste de "Chacuatete" contra a qual nem os lavradores nem os técnicos do Govêrno estavam preparados. Entidades autorizadas como a Compañia Salvadoreña de Café, S.A. e a Associación Cafetalera de EL Salvador, calculam que a safra 1951/52 será 20% a 30% menor que a colheita de 1950/51, redução essa que será bastante considerável quando traduzida em sacas e quilos. Porém, uma ligeira subida dos preços bem poderá compensar aquela diminuição no volume da safra".

Costa Rica: Da revista "Foreign Commerce Weekly", de 2 do corrente, reproduz-se a seguinte nota sôbre a safra de café naquele país: "A colheita já terminou e para 15 de Abril tinham sido entregues aos estabelecimentos de benefício 406.371 fanegas ou sejam uns 9% mais que a quantidade que havia entrado nesses estabelecimentos para a mesma data no ano passado. Da safra exportável, equivalente a 85% da colheita total, já foram vendidas até 15 de Abril 262.246 sacas de 60 quilos, cifra essa que é de comparar com 215.773 sacas vendidas para o exterior no período correspondente do ano passado. As chuvas prematuras dêste ano favoreceram a colheita, de vez que produziram abundante flores. Ainda não é possível determinar com exatidão o volume da safra, mas tudo indica que ela será muito boa e mais abundante que o normal".

Guatemala: A revista "Foreign Commerce Weekly" de 2 do corrente diz em 18 de Abril último a Oficina Central del Café naquele país havia calculado que a safra 1951/52 deveria atingir 1.050.000 sacas de 60 quilos, das quais umas .... 900.000 sacas serão para exportação. A possibilidade de uma safra superabundante em 1952/53 é tida pelo comércio local como um fato, devido à circunstância das chuvas haverem começado este ano várias semanas antes do que o costume.

Nicarágua: A mesma revista informa que a safra 1951/52, terminada em Março, foi de boa a excelente na maior parte das regiões produtoras daquele país. Es-

pera-se que a safra exportável atinja umas 300.000 sacas de 60 quilos. Para o fim do primeiro trimestre do ano já tinham sido exportadas 157.319 sacas.

Venezuela: Do Boletim da Câmara de Comércio de Caracas, edição de Abril último, reproduz-se a seguinte nota sôbre as exportações de café daquele país nos últimos seis anos:

"Não obstante o fato de que as exportações de café durante os últimos meses de 1951 foram bastante altas, chegando a atingir 5.706 toneladas no quatro trimestre do ano, as cifras para todo o ano revelam, no entanto, que em 1951 apenas se exportaram 18.812 toneladas. Aquele aumento nas exportações durante o quarto trimestre parece que foi devido a embarques atrasados devido às dificuldades de transporte para os Estados Unidos no maio o ano, de vez que naquela época do ano as exportações são normalmente baixas. Consequentemente as cifras para 1951 unicamente mostram um aumento de 182 toneladas em comparação com as exportações de 1950, o qual foi o ano em que menos se exportou durante o século atual. A seguir apresenta um quadro mostrando as cifras de exportação de café da Venezuela desde 1945:

Ano	Exportação Anual	% de 1945	% relativa a 1950
1945	470.467	100%	143,44%
1946	474.833	143,44%	76,01
1947	512.933	109,03	116,51
1948	598.133	127,14	61,40
1949	367.250	78,06	84,54
1950	310.500	66,00	100,97
1951	313.533	66,64	

As cifras acima mostram como as exportações têm declinado desde 1948 e também mostram que as duas últimas safras foram as piores dentro do ciclo normal de produção que prognesticava cifras baixas para 1950 e 1951. Contudo, as estimativas para 1952 são melhores e parece que se poderá dispor de umas 30.000 toneladas para exportação. Sabe-se, por outro lado, que a qualidade de café venezuelano tem melhorado consideravelmente nos últimos anos e que mais de 90%do café exportado é lavado".

N.º 781 CARTA SEMANAL DO MERCADO 13 de Junho de 1952

SITUAÇÃO GERAL: À medida que se aproxima a data para as convenções políticas de Julho a atenção do público é concentrada cada vez mais na escôlha dos candidatos à Presidência que terá lugar durante essas convenções. Apesar se haverem malogrado as negociações para a solução da greve dos operários do aço, o fato não causou preocupação e nem tampouco parece ter influído grandemente sôbre os índices dos mercados.

A Bolsa de Valores continua mostrando firmeza e os analistas observam que essa tendência deverá prosseguir até ao outono, quando se espera que o mercado adotará uma atitude de espetativa perante o resultado das eleições de Novembro. O índice geral do mercado de produtos primários continua oscilando dentro de margens muito reduzidas como o prova o fato de que desde maio a diferença entre

o ponto máximo e o ponto mínimo naquele índice foi apenas de dois pontos. Tal estabilidade é aliás de notar à vista do fato de que se esperam abundantes safras de produtos agrícolas domésticos, de acôrdo com as estimativas publicadas esta semana pelo Departamento de Agricultura, as quais revelam uma das maiores colheitas de trigo na história do país.

O volume de vendas no varejo continua dando sinais de melhoria, pois na semana finda a 7 do corrente acusava um ganho de 2% sôbre o volume correspondente ao mesmo período do ano passado. De uma maneira geral pode-se observar uma melhoria gradual nos negócios a-despeito da presença de alguns fatores desfavoráveis tais como as últimas greves operárias e a crescente tensão política internacional.

MERCADO DE CAFÉ: A limitada atividade, iniciada na semana passada, continuou em evidência até quarta-feira quando se notou um certo incremento na procura por parte dos torradores. Se bem que de forma muito limitada, esse maior interesse exerceu uma influência favorável nos níveis gerais de preços do produto, particularmente no mercado físico, os quais ontem já haviam regressado aos níveis da semana anterior ou tinham ultrapassado esses níveis moderadamente.

Pelo contrário, o ambiente na Bolsa de Café local continua pesado. A atividade alí foi um pouco maior no Contrato "S", tendo sido negociados durante a semana 391 lotes. A posição aberta diminuiu ligeiramente e para esta manhã somava 2.499 lotes ou sejam 24 lotes menos que a cifra correspondente a sexta-feira passada. Para o encerramento de ontem, a média das cotações nas diversas posições acusava uma baixa de cêrca de 35 pontos para a semana.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: A reação dos preços no mercado do grão foi suficientemente para colocar as cotações ao mesmo nível, por assim dizer, que prevalecia na semana anterior. O Santos 4 foi cotado a 51c/, ao passo que os colombianos andavam ao redor de 56c/ na base ex-doca Nova York.

N.º 24 — O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA — 13 de Junho de 1952

PAÍSES PRODUTORES

O Salvador: Da revista "Foreign Commerce Weekly", de 9 do corrente, reproduz-se a seguinte nota sôbre a safra de café naquele país: "A safra 1951/52 em O Salvador, recentemente colhida, foi melhor do que se havia previsto no começo da estação. A safra exportável é estimada em 860.000 sacas de 60 quilos, o que representa uns 25% menos do que a safra exportável do ano anterior, a qual foi de 1.128.457 sacas. Porém, os bons preços pagos pelo café compensaram até certo ponto a produção menor, não em comparação com a safra 1950/51 mas em comparação com as colheitas anteriores a esse ano. Outro fator que parece compensar a reduzida safra 1951/52 é a excelente perspetiva para a próxima safra. As chuvas têm sido abundantes e os lavradores estão, ao que parece, preparados para combater as pragas de insetos.

"Os exportadores têm se queixado das vendas morosas para a recente colheita, mas as estatísticas mostram que essa morosidade apenas permite comparação com as vendas da safra anterior, a qual foi vendida com tamanha rapidez

que estabeleceu um "record". Praticamente, o resto da safra exportável 1951/52 está já nos portos ou sôbre água. As vendas para a Europa têm sido insignificantes desde a segunda guerra mundial. Esse fato deve-se à falta de dólares e a ausência de acôrdo sôbre divisas. Mas em Abril último, compras por parte da Holanda de café em pergaminho mostraram súbita atividade a qual é atribuída a um acôrdo sôbre pagmento por meio do qual a Holanda vae re-exportar esse café para a Alemanha.

"Os lavradores consideram como excelente as perspectivas para a safra 1952/53, mas admitem que é ainda muito cedo para fazer uma estimativa definida".

Cuba: Da revista "Cafetal", edição de Maio de 1952, reproduzem-se as seguintes cifras sôbre a produção de café naquela ilha em 1951/52: "A estimativa da safra 1951/52 feita pela Associação Nacional de Cafeicultores é como segue:

Províncias	1951-52	1950-51
	(Em Quintais)	
Jiguani	99.229	110.254
Bayamo	98.773	98.773
Alto Songo	74.018	92.523
Guatanamo	53.684	76.691
Yateras	58.403	58.403
Cobre	42.772	53.403
S. Tanamo	50.724	50.724
P. Soriano	34.455	38.283
San Luis	24.985	31.231
Baracoa	29.787	17.522
Manzanillo	8.883	7.403
Caney	9.975	6.500
Mayari	1.300	1.300
Santiago	6.800	8.000
Las Villas	47.305	52.561
Pinar del Rio	10.861	9.874
	713.595 quintais	651.904 quintais

EUROPA

Noruega: Segundo estatísticas oficiais, procedentes de Oslo, êsse país importou no passado mês de Abril 38.036 sacas de café cru, das quais 33.259 procedentes do Brasil. Com as importações dêsse mês, o total importado nos quatro primeiros meses do ano atinge 130.101, ou seja, uns 46% mais que as 88.847 sacas importadas no período correspondente do ano anterior.

A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações classificadas por país de origem e em sacas de 60 quilos:

País de origem	Janeiro/Abril 1952	Janeiro/Abril 1951
Brasil	109.032	77.966
África Portuguesa	13.163	4.683
África Oriental Inglesa	4.533	125
Etiópia	1.243	964
Guayana Holandesa	983	4.329
África Ocidental Francesa	704	—
Indonésia	275	—
África Ocidental Inglesa	168	—
Haití	—	695
Libéria	—	85
Total	**130.101**	**88.847**

ETIÓPIA

Cafeicultura: Do boletim de Edm. Schluter & Co., de Londres, reproduzem-se as seguintes notas sôbre a indústria de café naquele país:

"A Etiópia ocidental está em condições de satisfazer a procura de café no Sudão. Em nenhum outro país que visitamos vimos o café crescer tão bem como na Etiópia com seu solo fértil, terra vermelha e clima ideal. As árvores, em geral de uns 8 pés de altura, crescem sob forma silvestre em vastas regiões entre as árvores dos bosques e derivam um humus natural da queda das folhas. A ausência de qualquer outro tipo de adubo talvez explique a razão porque o cafeeiro dessa região está livre de pestes e doenças. O custo de produção em tais circunstâncias é uma questão puramente nominal. Não há ocasião para plantações adicionais neste momento. Se o café que se produz aqui em abundância de tal forma que os ramos quase se rompem com o pêso do fruto, fôsse recolhido em vez de deixado a perder, as exportações de Etiópia aumentariam sensivelmente.

"O café Moka de Abissínia não encontra mercado fácil em tôdas as partes. Êle sofre indubitàvelmente como resultado de sua preparação ordinária. As cerejas são secas e em seguida despolpadas. Pouca maquinária é usada em sua preparação, embora víssemos que estavam sendo alí introduzidas descascadoras e separadoras. Não foi possível saber-se o que sucederia se o café fôsse lavado. Não tivemos tempo suficiente para investigar o assunto, mas em nenhuma parte vimos água limpa adequada para tal trabalho. É fato reconhecido, porém, que alguns dos melhores clientes do café abissínio contentam-se com a atual preparação dêsse café.

"Os técnicos americanos estão estudando todos êsses problemas, porque os Estados Unidos estão tomando ativa parte no desenvolvimento dêsse país de acôrdo com o Ponto 4. É pois natural que os Estados Unidos estejam interessados no café abissínio — o principal produto de exportação daquele país — com o fim de amortizar a dívida que a Etiópia está contraindo com seu plano de desenvolvimento.

"O café de Abissínia não é do que se vende melhor ou se cota melhor nos Estados Unidos. Seu nível de preços comparado com o do café de outras procedências, confirma a preferência dos compradores norte-americanos por outros tipos. Contudo, as exportações de café abissínio em 1951 para os Estados Unidos, foram de 240.000 sacas, o que é de comparar com 140.000 sacas exportadas em 1950."

N.º 782 **CARTA SEMANAL DO MERCADO** 20 de Junho de 1952

SITUAÇÃO GERAL: Durante a semana em revista nada ocorreu de consequência que pudesse alterar a situação econômica geral. Os índices gerais dos mercados continuam em seu movimento horizontal e com um mínimo de oscilações ao passo que o volume de vendas no varejo mantém-se favorável em comparação com o volume para o mesmo período do ano passado. Nesse sentido, o aumento da semana passada, a última para a qual existem dados, foi 9% superior ao mesmo período de 1951.

Segundo a imprensa local, existe unanimidade de vistas entre os peritos do Govêrno e os da indústria relativamente às perspetivas econômicas gerais do país durante os próximos meses. O Sr. Leon Keyserling, chefe do Conselho de Economistas do Presidente, predisse ontem um aumento contínuo e moderado na atividade dos negócios para o segundo semestre do ano corrente e para os primeiros meses de 1953, acrescentando que não previa nenhum perigo sério de inflação para os próximos doze meses e que portanto isso significava que os Estados Unidos poderiam manter um nível estável de preços. Concordando com tal opinião, o Sr. Murray Shields, Vice-presidente do Bank of Manhatan, declarou perante a Conferência Geral da American Management Association que os negócios em geral continuariam decorrendo com relativa estabilidade durante os próximos meses e que a economia ia evitar extremos quer no sentido inflacionista quer na direção deflacionária.

MERCADO DE CAFÉ: No que diz respeito ao têrmo local e em contraste com a tranquilidade observada nos demais mercados do país, observou-se alí sensível oscilação de preços durante a semana devido a fatores de influência oposta. No princípio da semana, em seguida à publicação de um despacho do Brasil informando que se estava considerando a legalização do Câmbio livre para o cruseiro a-fim de permitir a expatriação de lucros acumulados naquele país pelas firmas estrangeiras, as cotações do Contrato "S" em Nova York baixaram devido ao temor de que a legislação contemplada no Brasil significava fundamentalmente uma desvalorização do cruzeiro.

Na quarta-feira seguinte, porém, o mercado reagiu e em consequência as perdas da sessão anterior foram eliminadas quando os elementos locais se aperceberam que a interpretação dada àquela notícia havia sido errada. Ontem o mercado voltou a subir em virtude dos receios dos possíveis efeitos sôbre a safra da onda de frio esperada de um momento para o outro da Argentina. O resultado líquido dessas oscilações foi que o mercado fechou ontem sem alterações de importância em comparação com a semana passada, exceptuando a posição mais distante de Maio de 1953, a atual registrou um ganho de 27 pontos.

O volume de operações aumentou sensìvelmente, conseguindo atingir 543 lotes negociados em comparação com 391 lotes na semana passada. A posição aberta baixou em 105 lotes, sendo isso devido a operações de compra por parte de elementos que tinham posições de venda a descoberto.

ÚLTIMAS COTAÇÕES: Como sempre sucede, as oscilações no mercado físico do produto foram menores do que no têrmo. Similarmente a atividade no mercado do grão continua muito limitada. Portanto, poder-se-ia dizer que os níveis gerais para o grão mantêm-se essencialmente sem alteração, predominando essencialmente os mesmos preços da semana passada, isto é, 51c/ para o Santos 4 FOB e 56c/ para os Excelsos colombianos na base ex-doca Nova York.

N.º 25 O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 20 de Junho de 1952

PAÍSES PRODUTORES:

O Salvador: Da revista "Foreign Commerce Weekly" reproduz-se a seguinte nota sôbre as exportações e preços do café daquele país: "Durante o período de oito meses (Outubro de 1951 a Maio de 1952) as exportações de café de O Salvador foram de 822.935 sacas contra 1.035.320 sacas no mesmo período de 1950-51, isto é, uma redução de 20,5%. Os estoques nos portos a 31 de Maio último eram de 76.973 sacas em contraste com 114.285 sacas no fim de Abril. A 31 de Maio de 1951 os estoques nos portos eram de 47.495 sacas. A Companhia Salvadorenha de Café divulgou a primeira estimativa sôbre a safra 1952/53, colocando-a em 1.000.000 de sacas de 69 quilos ou sejam 1.150.000 sacas de 60 quilos.

Durante Maio último, as vendas registradas de café de altitude foram aos preços de $54 a $55 por 100-libras, FOB ao passo que o tipo "Central Standard" era de $53,50 a $55 FOB. Durante o mês, as vendas foram de 118.719 sacas contra 77.565 sacas em Abril. Até ao fim de Maio, as vendas registradas da nova safra (1951/52) foram no total de 866.403 sacas, ou cêrca de 94% da cifra estimada de 920.000 sacas para a safra exportável".

México: Durante o ano civil de 1951 o México exportou um total de 865.078 sacas, sendo assim excedidos os "records" anteriores de exportação atingidos em 1949 e 1950. A seguir apresenta-se um quadro comparativo das exportações de café mexicano desde 1947 mostrando o progresso dessas exportações:

Destino	1951	1950	1949	1948	1947
Estados Unidos	823.485	737.531	803.257	521.869	528.416
Alemanha	21.960	4.468	22	35	50
Canadá	7.350	9.883	9.151	—	—
França	6.967	8.401	68	51	53
Bélgica	4.849	2.562	524	204	9.573
Inglaterra	233	—	—	—	—
Itália	—	1.083	1.951	412	8
Holanda	—	585	1	828	7.645
Suiça	—	251	1	—	2
Espanha	—	134	100	78	11
Suécia	—	3	3	227	1.790
Guatemala	—	2	2.010	—	1
Outros	—	20	57	31	161
TOTAL	**865.078**	**764.923**	**817.145**	**523.735**	**547.809**

ÍNDIA

Melhoramento do Café: Do Boletim da Junta de Café da Índia, reproduz-se a seguinte nota sôbre aquele assunto: "Em muitas regiões da Índia a produção de café poderia ser aumentada 100% por meio do aumento de rendimento das respetivas plantações. Há sem dúvida vários cafèzais que já conseguiram atingir um alto nível de rendimento, mas existem ainda muitos lavradores que desconhecem os métodos corretos da cafeicultura. Em muitos casos não se trata de ignorância ou falta de informações sôbre as várias etapas da cultura, mas antes êrros

nos trabalhos respetivos. Grandes plantações têm mudado de mãos nos últimos anos e os novos donos nem sempre dispõem do capital suficiente para manter adequadamente os cafèzais".

CANADÁ

Importações de Café: Durante os quatro primeiros meses do corrente ano, o Canadá importou um total de 259.905 sacas de 60 quilos em comparação com .... 248.378 sacas no mesmo período do ano passado. A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações distribuídas por países de origem:

País de origem	Janeiro/Abril 1952	Janeiro/Abril 1951
Brasil	118.182	103.026
Colômbia	69.013	58.510
África Oriental Inglesa	26.918	19.861
Guatemala	7.791	10.561
México	7.321	16.203
Costa Rica	6.880	5.004
O Salvador	6.347	7.685
República Dominicana	4.500	4.397
Equador	3.055	6.006
Haití	2.856	2.969
Jamaica	2.835	724
Venezuela	2.484	4.926
Estados Unidos	2.172	2.708
Nicarágua	1.720	1.872
Trinidad	1.364	1.383
Congo Belga	1.254	341
Holanda	695	——
África Portuguesa	651	166
Perú	506	——
Etiópia	106	——
Honduras Inglesas	100	112
Nigéria	86	——
Porto Rico	38	——
Reino Unido	30	358
Outros	——	1.564
TOTAL	**259.905**	**248.378**

N.º 783 — CARTA SEMANAL DO MERCADO — 27 de Junho de 1952

BUREAU PAN-AMERICANO DO CAFÉ: Temos o prazer de anunciar aos leitores que o Equador decidiu aderir ao Bureau o qual doravante passa a contar com onze membros. Desde há tempo queo Equador vem fazendo esforços no sentido de melhorar a cultura do café com o fim de conseguir um aumento na respectiva produção. A entrada daquele país para o grupo de nações cafeicultoras dêste Hemisfério, que o Bureau representa, amplifica o movimento de solidariedade econômica da América Latina e outrossim deverá contribuir para robustecer ainda

mais o esfôrço comum dos produtores de café em sua campanha em prol do maior consumo do produto.

Juntamente com os países e entidades associados o Bureau Pan-Americano do Café alegra-se por essa demonstração de reconhecimento por parte do Equador do trabalho que realizamos e ao mesmo tempo felicitamos o novo membro pela importante decisão que tomou em seu desejo de fomentar os interêsses da indústria de café do Equador.

SITUAÇÃO GERAL: Dois fatores predominantes influiram na economia dos Estados Unidos durante a semana em apreço. Um dêles foi a greve siderúrgica, que continuava sem solução, e o outro foi a diversidade de opiniões do Congresso relativamente aos controles econômicos que deverão expirar no fim do corrente mês. No que respeita à questão do aço, a imprensa local diz que tanto os industrialistas como os operários estão decididos a não ceder terreno relativamente às posições que tomaram nesse conflito e que portanto não se entrevê qualquer solução imediata. Entrementes, o suprimento do metal nas mãos da indústria está-se esgotando, sendo de esperar que tenham de suspender suas atividades por falta de aço. Quanto aos controles econômicos, tornou-se evidente na semana passada uma divergência de opiniões entre o Senado e a Câmara a tal ponto que neste momento ainda não se sabe se tais controles serão prolongados depois de 30 do corrente. Parece provável que uma ou outra forma de controles terá que ser eventualmente adotada, mas bem poderia suceder que devido à falta de tempo expirasse a lei atual e decorresse algum tempo antes que fôsse promulgada uma nova lei, tal como sucedeu em 1945 com o antigo O.P.A.

MERCADO DE CAFÉ: Na segunda-feira, 23 do corrente, teve lugar a primeira reunião da Comissão Assessora da Indústria Cafeeira e o Escritório de Estabilização de Preços divulgou, a-propósito, o seguinte comunicado à imprensa: "Os membros da Comissão Assessora da Indústria Cafeeira, ao reunirem-se pela primeira vez com os funcionários do Escritório de Estabilização de Preços, declararam que a sua indústria não necessita de regulamentação especial. Os funcionários de ambos organismos examinaram as operações da indústria sob o atual regulamento relativo ao café cru — Ordem Suplementar N.º 3 do Regulamento Geral de Preços Tetos. Os membros da indústria declararam que tal regulamento estava funcionando satisfatòriamente, acrescentando que amplos suprimentos de café cru estão chegando aos Estados Unidos pelas vias comercial ordinárias a preços compreendidos dentro dos atuais níveis máximos.

"Baseando-se nas cifras sôbre os suprimentos de café cru apresentadas à Comissão bem como na análise da produção e procura mundiais, a Comissão exprimiu a opinião que o consumidor nos Estados Unidos pode estar certo de poder contar com um suprimento adequado de café aos preços atuais. O Escritório de Estabilização de Preços declarou ainda que continuará observando a situação e que se as circunstâncias assim aconselharem, pôr-se-á de novo em comunicação com a Comissão."

O mercado registrou um aumento na atividade e consequentemente os níveis dos preços melhoraram. Essa firmeza, porém, foi sobretudo notada no termo local onde o Contrato "S" registrou um aumento uniforme das cotações de 82 a 92 pontos. O volume de operações atingiu 430 lotes ao passo que a posição aberta era esta manhã 2.346 lotes. Para os cafés no mercado físico a subida não foi tão pronunciada pois o Santos 4 foi vendido de 51,25c/ para cima, FOB ao passo que os Excelsos colombianos foram negociados de 56/c a 56,25/c na base ex-doca Nova York.

N.º 26 (Vol. VIII) O CAFÉ ATRAVÉS DA IMPRENSA 27 de Junho de 1952

PAÍSES PRODUTORES

Honduras: Da revista "Foreign Commerce Weekly" reproduz-se a seguinte nota sôbre a produção naquele país: "De acôrdo com as informações da Embaixada dos Estados Unidos em Tegucigalpa, a qualidade geral da safra 1951/52 em Honduras é considerada melhor do que a colheita dos anos anteriores como resultado direto das medidas do Govêrno. Entre essas medidas contam-se os empréstimos feitos por intermédio do Banco Nacional de Desenvolvimento num total de 1531 desde Julho de 1950 a 31 de Março de 1951. Esses 1531 empréstimos representam aproximadamente US$1,521,655. Cêrca de 14% daqueles empréstimos foram feitos diretamente para a cultura de café, ao passo que cerca de 40% do referido total foram feitos para financiar as várias atividades relacionadas com produção de café tais como a construção de novos edifícios nos cafezais, compra de animais, refinanciamento de hipotecas sôbre a terra e para a compra de maquinária.

"Informações dignas de crédito provenientes de compradores e dados obtidos nas faturas consulares americanas para o porto de Amapala, Tela e La Ceiba e dos manifestos respectivos, indicam que a safra 1951/52 será aproximadamente de 151.000 sacas de 60 quilos ou cêrca de 45.000 sacas menos que a safra 1950/51. O consumo interno é calculado em cêrca de 40.000 ou 45.000 sacas, o que deixaria umas 106.000 a 111.000 sacas para exportação. As exportações "invisíveis" para o Salvador e Guatemala, que costumavam ser de umas 30.000 sacas, provàvelmente não serão feitas legalmente devido ao aumento da taxa de exportação sôbre o café de O Salvador.""

ESTADOS UNIDOS

O Café no Varejo: A revista "Tea and Coffee Trade Journal", de Junho de 1952, publicou um interessante artigo sôbre o assunto, de que reproduzimos os seguintes trechos:

"Hoje em dia as donas de casa podem escolher entre uma enorme variedade de marcas de café. Outrora o consumidor teria de comprar o café cru, depois torrá-lo e moe-lo. No progresso conseguido até hoje têm participado de forma igual os importadores, corretores e comerciantes. Vários fatores entraram em jôgo mas ùnicamente quatro exerceram provàvelmente grande influência naquele progresso. Êsses quatro fatores foram: as características do café, os métodos de torrefação e distribuição, o mercado consumidor e por último o ambiente social e econômico em que tiveram lugar aquelas mudanças.

"Entre as várias características botânicas do cafeeiro, há algumas que limitam as zonas de cultura, outras que influem no respectivo suprimento e ainda outras que determinam certas técnicas de preparação. Devido à afinidade do cafeeiro pelos climas temperados dentro das regiões tropicais, a cultura da planta abrange as zonas compreendidas entre o trópico de Cancer e o de Capricórnio, ao passo que os mercados consumidores encontram-se a milhares de milhas das regiões produtoras.

"Outra característica do cafeeiro que se deve tomar em consideração relativamente ao suprimento do produto, diz respeito à condição de amadurecimento e

rendimento. Tal como outros produtos agrícolas, o café está sujeito a variações provocadas pelo tempo e doenças. Outra característica diz respeito ao tempo que a árvore leva até produzir fruto, que é cinco anos. Os esforços do lavrador no sentido de aumentar sua produção só podem saber-se depois dêsse período de cinco anos. Como resultado dessa condição, apresentam-se ciclos de produção irregulares os quais tendem a obscurecer ainda mais as dificuldades já criadas pelas condições do tempo e doenças.

"Em 1950 os Estados Unidos embora tivessem importado 62,8% da produção mundial, menos de 5% dessas importações vieram de países ou regiões fora do Hemisfério Ocidental. Essa enorme concentração dentro de uma zona relativamente limitada simplificou consideràvelmente o problema americano de safras irregulares em distantes terras. Os corretores de café das grandes cidades americanas passaram a representar os exportadores latino-americanos. Com a fundação da Bolsa de Café e Açúcar de Nova York, os cafés latino-americanos conseguiram ser classificados em tipos normais "standard". Com o tempo o café passou a ser distribuído ao público consumidor sob a forma torrada e moída. O empacotamento pelo vácuo provou ser a forma de embalagem ideal. Contudo, devido ao seu alto custo os grandes armazéns de cadeia continuaram apresentando suas marcas em saquinhos e como suas vendas são de enorme volume foi-lhes possível apresentar ao público consumidor café fresco todos os dias.

"Qualquer que seja a influência que sôbre a procura exerça o café cru e sua tecnologia, o sistema de distribuição não existiria, se não houvesse uma procura eficaz por parte do público consumidor. A natureza dessa procura desempenha um papel muito importante e permanente na determinação da estrutura do mercado. Nos Estados Unidos o gôsto pelo café consitue um costume popular muito generalizado e velho. A procura é geral por todo o país de forma que a indústria de café doméstica deverá possuir um suprimento adequado para satisfazer o consumo em tôdas as regiões do país."

EUROPA

Importação na Suécia: Durante o trimestre Janeiro/Março 1952 a Suécia importou um total de 187.703 sacas em comparação com 162.012 sacas importadas no mesmo período do ano passado. A seguir apresenta-se um quadro comparativo dessas importações distribuidas por países de origem:

País de Origem	Jan./Março 1952	Jan./Março 1951
Brasil	162.163	138.919
Colômbia	14.181	13.147
África Oriental Inglesa	5.046	1.954
Aden	1.522	561
Indonésia	708	1.344
África Ocidental Portuguesa	708	—
Etiópia	703	1.199
Jamaica	573	—
Congo Belga	533	1.488
O Salvador	152	175
Costa Rica	112	258
Peru	108	838
Guatemala	93	1.218
Saudi Arábia	89	—
Guiana Inglesa	51	25
Guiana Holandesa	38	77
Venezuela	26	3
África Ocidental Inglesa	25	—
África Oriental Portuguesa	23	10
Índia	20	584
Estados Unidos	15	—
Malaia Inglesa	14	40
Bélgica-Luxemburgo	10	—
Outros	44	176
Total	**187.703**	**162.012**

O PRECEITO DO DIA

FACES COR DE ROSA

A pele do rosto das mulheres é a maior vítima das imposições da moda; — altera-se, em geral, com **cremes, pós de arroz, pomadas, rouge,** contendo, não raro substâncias nocivas, que lhe matam a vitalidade, acabando por enrugá-la precocemente. A água e sabão, alimentação sadia, vida ao ar livre e ginástica conferem à pele aquela côr rosada que nenhuma droga jamais poderá dar.

Aos cosméticos, pomadas e pós, prefira os tônicos que a Natureza lhe oferece gratuitamente. — SNES.

Estatistica

SUPLEMENTO ESTATISTÍCO

ANO XVIII | São Paulo, 14 de Agôsto de 1952 | N.º 319

DADOS COLIGIDOS PELO DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇAO
SAFRA 1952/1953

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A SANTOS

Estrada de Ferro	1.ª dezena julho	2.ª dezena julho	3.ª dezena julho	Totais
Santos a Jundiaí	16 530	1 646	2 560	20 736
Sorocabana	52 336	53 310	119 642	225 288
Paulista	248 742	216 512	378 562	843 816
Mogiana	14 022	22 498	47 164	83 684
Araraquara	137 819	114 931	195 951	448 701
N. Brasil	153 643	94 210	195 959	443 812
C. Brasil	—	—	—	—
Total	**623 092**	**503 107**	**939 838**	**2 066 037**

NOTAS: Os despachos nas EE.FF. acima incluem os das suas respectivas tributárias.

CAFÉ PAULISTA DESPACHADO COM DESTINO A OUTROS PORTOS

Despachado	Rio de Janeiro		Angra dos Reis		Totais
	Ferroviário	Rodoviário	Ferroviário	Rodoviário	
1.ª dez. julho	3 700	9 240	—	—	12 940
2.ª dez. julho	6 739	9 571	—	—	16 310
3.ª dez. julho	16 014	22 135	—	—	38 149
Total	**26 453**	**40 946**	—	—	**67 399**

CAFÉS DE OUTROS ESTADOS DESPACHADOS COM DESTINO A SANTOS

Estados Produtores	1.ª dezena julho	2.ª dezena julho	3.ª dezena julho	Totais
Paraná	15 341	7 140	23 367	45 848
Minas Gerais	372	420	* 1 742	2 535
Goiás	3 850	5 200	* —	8 780
Goiás (Rod.)	—	—	* —	—
Mato Grosso	400	—	* —	400
Total	**19 693**	**12 760**	**25 110**	**57 563**

(*) Incompletos

SAFRA 1951/1952 — (ATÉ 31 DE JULHO DE 1952)
MOVIMENTO DE CAFÉ DESTINADO A SANTOS

Paulista	Despachado	Destinado Alterado	Total	Liberado	A liberar
Anteriores	3 226 271	2 477	3 223 794	3 223 794	—
2.ª Setembro	552 448	1 024	551 424	551 424	—
3.ª "	440 963	6 305	434 658	434 658	—
1.ª Outubro	302 296	2 293	300 003	300 003	—
2.ª "	* 193 096	3 684	189 412	189 412	—
3.ª "	189 368	5 195	184 173	183 173	** 1 000
1.ª Novembro	80 893	590	80 303	80 303	—
2.ª "	76 477	440	76 037	76 037	—
3.ª "	66 946	1 900	65 046	65 046	—
1.ª Dezembro	57 160	1 471	55 689	55 689	—
2.ª "	58 588	2 295	56 293	56 293	—
3.ª "	39 105	208	38 897	38 897	—
1.ª Janeiro	20 145	2 096	18 049	18 049	—
2.ª "	18 811	—	18 811	18 811	—
3.ª "	* 20 253	—	20 253	20 253	—
1.ª Fevereiro	12 087	—	12 087	11 822	265
2.ª "	11 841	—	11 841	11 841	—
3.ª "	6 026	500	5 526	5 526	—
1.ª Março	3 485	—	3 485	3 485	—
2.ª "	4 128	—	4 128	4 128	—
3.ª "	4 175	—	4 175	4 175	—
1.ª Abril	300	—	300	300	—
2.ª "	1 441	—	1 441	1 441	—
3.ª "	1 177	—	1 177	1 177	—
1.ª Maio	1 303	—	1 303	1 303	—
2.ª "	9 186	—	9 186	9 186	—
3.ª "	92 424	—	92 424	92 224	200
Total	**5 490 393**	**30 478**	**5 459 915**	**5 458 450**	**1 465**
Despolpado	14 397	—	14 397	14 397	—
Rodoviário	402	402	—	—	—
Total Geral	**5 505 192**	**30 880**	**5 474 312**	**5 472 847**	**1 465**
(Outros Estados) (até 3.ª dez. Maio)					
Paranaense	***147 629	710	146 919	* 146 764	155
Mineiro	109 003	872	108 131	108 031	100
Goiano	21 298	333	20 965	20 465	500
Goiano (Rod.)	1 500	—	1 500	1 500	—
Matogrossense	5 382	—	5 382	5 382	—
Total	**284 812**	**1 915**	**282 897**	**282 142**	**755**

OBS.: Destino Alterado P/ "Rio de Janeiro" 1 646
Destino Alterado P/ "Interior e Cap" 28 832 30 478

* Excluídas 2 100 scs. destinadas ao "Consumo Interno"
** Apreendidas
*** Acrescidas de 4 311 scs., após verificações de lapsos nas relações a que se refere o art. 7.º do Regulamento de Embarque.
Safra 50/51 — Por liberar (dependendo de Ação Judicial 1 080)

MOVIMENTO DO CAFÉ DESTINADO A SANTOS
SAFRA 1952/1953 — (ATÉ 31 DE JULHO DE 1952)

Paulista	Despachado	Liberado	A liberar
1.ª dez. Julho 52 ...	621 549	168 918	452 631
2.ª " " " ...	502 607	—	502 607
3.ª " " " ...	938 769	—	938 769
Total	**2 062 925**	**168 918**	**1 894 007**
Despolpado	3 112	2 043	1 069
Total Geral	**2 066 037**	**170 961**	**1 895 076**
(Outros Estados) (até 3.ª dez. Julho)			
Paranaense	45 848	6 746	39 102
Mineiro	2 535	212	2 323
Goiano	8 780	—	8 780
Espiritossantense	400	—	400
Total	**57 563**	**6 958**	**50 605**

O PRECEITO DO DIA

DE JANELAS ABERTAS

Os indivíduos que mais se resfriam são, justamente, os que vivem trancados, com mêdo do ar e do vento, porque o organismo perde a capacidade de se defender das mudanças bruscas de temperatura.

Mantenha suficientemente ventilado o ambiente em que passa a maior parte do tempo. Só assim evitará as consequências das mudanças bruscas de temperatura. — SNES.

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

I — Detalhe pelos países de destino

JUNHO DE 1952

DESTINO	Quantidade em (sacas de 60 quilos)	Valor em (Cruzeiros)
AFRICA:		
EGITO: Alexandria	3 345	3 722 653
MARROCOS FRANCÊS: Casablanca	2 937	3 006 696
SUDOESTE AFRICANO: Walvis Bay	25	29 364
UNIÃO SUL AFRICANA:	5 823	6 267 813
Cape Town	755	831 175
Durban	3 100	3 346 945
Mossel Bay	368	426 568
Pôrto Elizabeth	1 600	1 663 125
AMÉRICA CENTRAL:		
PANAMÁ: Cristobal	500	616 923
AMÉRICA DO NORTE:		
CANADÁ:	21 557	26 197 497
Montreal	9 264	11 250 035
Toronto	1 600	1 955 627
Vancouver	9 693	11 768 782
Winnipeg	1 000	1 223 053
ESTADOS UNIDOS:	649 728	782 944 705
Baltimore	45 863	55 231 858
Boston	27 721	33 672 280
Corpus Christi	2 250	2 738 290
Filadélfia	10 565	12 876 427
Houston	50 728	61 310 983
Jacksonville	21 000	25 536 217
Los Angeles	14 250	17 228 770
Nova Orleans	179 390	213 758 915
Nova York	240 837	290 744 154
Norfolk	5 707	6 900 527
Portland	4 103	4 954 820
São Francisco	41 589	51 092 491
Seattle	4 475	5 403 636
Tacoma	1 250	1 495 337
AMÉRICA DO SUL:		
ARGENTINA:	44 911	51 265 218
Buenos Aires	42 390	48 368 276
Rosário	2 521	2 896 942

DESTINO	Quantidade em (sacas de 60 quilos)	Valor em (Cruzeiros)
CHILE:	11 215	11 609 679
Antofagasta	140	140 705
Corral	445	444 914
Puerto Montt	150	149 027
Punta Arenas	477	474 998
Talcahuano	1 790	1 778 377
Valparaiso	8 213	8 621 658
URUGUAI: Montevidéu	4 631	5 098 129
ASIA:		
CHIPRE: Limassol	2 000	2 074 785
IRAQUE: via Beirute	2 673	2 772 950
JAPÃO:	4 118	5 089 987
Cobe	1 167	1 505 803
Iocoama	2 796	3 387 536
Nagoia	155	196 648
JORDÂNIA: via Beirute	1 000	1 037 392
TURQUIA:	21 894	23 621 556
Mersina	416	443 229
Smyrna	5 828	6 145 672
Stambul	15 650	17 032 655
EUROPA:		
ALEMANHA:	18 007	23 899 808
Bremen	4 676	6 116 894
Frankfurt	635	796 076
Hamburgo	12 696	16 986 838
ÁUSTRIA:	1 945	2 288 722
via Hamburgo	526	640 687
via Rotterdam	92	109 018
via Trieste	1 327	1 539 017
BELGO-LUX.: U. E.: Antuérpia	43 848	50 917 434
DINAMARCA: Copenhague	25 150	29 994 739
FINLÂNDIA: Helsinki	10	12 370
FRANÇA:	3 064	3 866 103
Dunquerque	375	462 389
Havre	2 189	2 750 322
Marselha	250	318 051
Strasburgo	250	335 341
GIBRALTAR:	1 499	1 511 220
GRÃ-BRETANHA: Londres	1 000	1 241 068

DESTINO	Quantidade em (sacas de 60 quilos)	Valor em (Cruzeiros)
HOLANDA:	25 639	32 264 224
Amsterdam	14 084	17 716 890
Rotterdam	11 555	14 547 334
ISLÂNDIA: Reykjavik	1 410	1 548 738
ITÁLIA:	114 010	136 091 921
Ancona	1 438	1 529 661
Bari	1 885	2 150 745
Catânia	751	820 682
Gênova	35 645	44 715 830
Livorno	4 126	5 142 857
Messina	1 319	1 498 416
Monfalcone	12 226	14 326 926
Nápoles	39 417	46 022 026
Palermo	2 840	3 114 782
Pôrto Torres	1 925	2 104 926
Riposto	363	415 943
Spezia	5 018	6 483 483
Veneza	7 057	7 765 644
MALTA: La Valeta	200	201 716
NORUEGA:	15 400	18 824 821
Bergen	1 650	1 985 465
Oslo	10 250	12 555 769
Stavanger	1 500	1 847 040
Trondhjen	2 000	2 436 547
SUÉCIA:	46 573	59 218 500
Estocolmo	19 285	24 554 223
Gotemburgo	17 300	21 994 790
Helsingborg	7 050	8 938 815
Malmo	2 688	3 424 912
Ostersund	250	305 760
SUIÇA: via Antuérpia	250	289 678
TCHECOSLOVÁQUIA: via Hamburgo	10 100	11 917 960
TRIESTE:	2 484	2 955 258
TOTAL GERAL:	**1 086 946**	**1 302 399 900**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

II — Detalhes pelos portos de procedência

1.º SEMESTRE DE 1952

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em cruzeiros
AFRICA:			
Canárias	Rio de Janeiro	5 442	5 400 620
	Vitória	7 666	7 790 366
	Total	13 108	13 190 986
Egito	Santos	450	569 203
	Rio de Janeiro	16 841	18 065 472
	Vitória	2 000	2 093 249
	Total	19 291	20 727 924
Libia	Rio de Janeiro	2 603	3 053 316
Marrocos Espanhol	Rio de Janeiro	1 666	1 705 990
	Vitória	9 750	9 732 657
	Total	11 416	11 438 647
Marrocos Francês	Rio de Janeiro	1 875	1 950 888
	Vitória	14 940	15 595 019
	Total	16 815	17 545 907
Rodésia do Sul	Santos	50	62 939
Sudão Anglo-Egípcio	Rio de Janeiro	2 166	2 193 985
Sudoeste Africano	Rio de Janeiro	425	472 137
Tanger	Rio de Janeiro	100	112 371
	Vitória	2 500	2 839 253
	Total	2 600	2 951 624
União Sul Africana	Santos	2 196	2 741 757
	Rio de Janeiro	24 297	26 381 725
	Total	26 493	29 123 482
AMÉRICA CENTRAL:			
Panamá	Santos	500	616 923
AMÉRICA DO NORTE:			
Canadá	Santos	88 865	109 730 587
	Rio de Janeiro	4 175	5 033 349
	Angra dos Reis	750	897 814
	Paranaguá	27 521	33 222 329
	Total	121 311	148 884 079
	Santos	2 495 923	3 075 151 992
	Rio de Janeiro	633 993	746 614 351
	Vitória	60 050	57 392 830

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em cruzeiros
Estados Unidos	Angra dos Reis	96 543	118 677 815
	Paranaguá	1 046 122	1 260 797 448
	Recife	500	597 442
	Total	4 333 131	5 259 231 878
AMÉRICA DO SUL:			
Argentina	Santos	33 234	42 351 821
	Rio de Janeiro	133 144	151 181 260
	Vitória	29 996	31 116 700
	Paranaguá	1 446	1 924 590
	Total	197 820	226 574 371
Chile	Santos	400	510 172
	Rio de Janeiro	5 353	6 150 780
	Vitória	29 376	29 700 059
	Total	35 129	36 361 011
Paraguai	Rio de Janeiro	1 500	1 907 841
Uruguai	Santos	40	51 703
	Rio de Janeiro	14 291	15 735 147
	Total	14 331	15 786 850
ASIA:			
Aden	Rio de Janeiro	170	180 340
Chipre	Santos	175	225 476
	Rio de Janeiro	21 140	22 918 220
	Vitória	250	250 887
	Total	21 565	23 394 565
Filipinas	Santos	543	678 653
Iraque	Rio de Janeiro	52 209	55 771 403
Israel	Rio de Janeiro	169	190 229
Japão	Santos	10 680	13 642 170
	Rio de Janeiro	215	282 306
	Total	10 895	13 924 476
Jordânia	Rio de Janeiro	8 695	9 123 682
Líbano	Rio de Janeiro	2 990	3 013 108
Síria	Rio de Janeiro	415	417 893
Turquia	Rio de Janeiro	52 333	56 798 403
EUROPA:			
Alemanha	Santos	252 302	333 594 463
	Rio de Janeiro	24 526	31 038 769
	Angra dos Reis	4 403	5 546 000
	Paranaguá	11 488	14 496 963
	Bahia	302	373 354
	Total	293 021	385 049 549

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em cruzeiros
Áustria	Santos	830	1 086 428
	Rio de Janeiro	2 672	3 118 520
	Total	3 502	4 204 948
Belgo-Lux. U. E.	Santos	65 996	84 723 105
	Rio de Janeiro	71 751	80 468 056
	Vitória	17 137	17 531 862
	Paranaguá	20 402	25 114 861
	Total	175 286	207 837 884
Dinamarca	Santos	112 559	138 528 713
	Rio de Janeiro	37 951	43 371 905
	Total	150 510	181 900 618
Finlândia	Santos	80 803	103 739 269
	Rio de Janeiro	168 332	183 256 476
	Total	249 135	286 995 745
França	Santos	106 155	136 474 395
	Rio de Janeiro	139 250	156 735 381
	Vitória	12 362	11 868 642
	Paranaguá	18 918	23 342 025
	Bahia	1 660	2 048 277
	Recife	13 765	16 888 055
	Total	292 110	347 356 775
Gibraltar	Rio de Janeiro	4 931	5 158 021
	Vitória	6 000	6 205 011
	Total	10 931	11 363 032
Grã-Bretanha	Santos	20 000	24 844 143
	Rio de Janeiro	42 410	46 703 179
	Paranaguá	109 912	132 942 831
	Bahia	250	290 257
	Total	152 572	179 936 267
Grécia	Rio de Janeiro	17 055	19 542 190
Holanda	Santos	114 204	145 316 938
	Rio de Janeiro	24 415	27 008 707
	Vitória	5 250	5 333 712
	Angra dos Reis	1 000	1 214 400
	Paranaguá	27 423	34 298 587
	Bahia	500	605 640
	Total	172 792	213 777 984
Irlanda	Santos	250	324 053
	Paranaguá	120	148 180
	Total	370	472 233
Islândia	Rio de Janeiro	9 990	11 157 254

PAÍSES DE DESTINO	Portos de Procedência	Quantidade em sacas de 60 quilos	Valor em cruzeiros
Itália	Santos	108 705	142 226 003
	Rio de Janeiro	78 383	85 390 433
	Vitória	34 136	34 822 688
	Paranaguá	4 419	5 602 297
	Bahia	4 644	5 530 905
	Recife	4 655	5 546 159
	Total	234 942	279 118 485
Iugoslávia	Santos	3 662	4 606 745
	Rio de Janeiro	4 000	4 279 746
	Total	7 662	8 886 491
Malta	Rio de Janeiro	3 100	3 493 921
	Vitória	500	490 598
	Total	3 600	3 984 519
Noruega	Santos	60 750	75 122 328
	Rio de Janeiro	26 500	32 650 500
	Paranaguá	49 650	60 684 530
	Total	136 900	168 457 358
Polônia	Rio de Janeiro	1 646	1 974 968
Suécia	Santos	369 083	471 848 768
	Rio de Janeiro	51 577	59 159 787
	Angra dos Reis	9 825	12 425 171
	Paranaguá	31 501	39 153 841
	Bahia	1 023	1 296 288
	Total	463 009	583 883 855
Suíça	Santos	1 275	1 675 037
	Rio de Janeiro	26 934	30 343 785
	Vitória	5 000	5 026 174
	Total	33 209	37 044 996
Tchecoslováquia	Rio de Janeiro	13 600	15 777 760
Trieste	Santos	7 235	8 974 550
	Rio de Janeiro	3 332	3 621 002
	Vitória	1 000	975 233
	Total	11 567	13 570 785
OCEANIA:			
Austrália	Santos	499	634 042
Nova Zelândia	Santos	33	42 166
TOTAL GERAL:	....	**7 402 614**	**8 941 430 699**

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

III — Detalhe de volume em sacas de 60 quilos, pelos países do destino, segundo a procedência

1.º SEMESTRE DE 1952

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
AFRICA:								
CANÁRIAS:								
Las Palmas	—	2 500	5 166	—	—	—	—	7 666
Tenerife	—	2 942	2 500	—	—	—	—	5 442
EGITO: Alexandria	450	16 841	2 000	—	—	—	—	19 291
LIBIA:								
Bengazi	—	2 000	—	—	—	—	—	2 000
Tripoli	—	603	—	—	—	—	—	603
MARROCOS ESPANHOL:								
via Tanger	—	1 666	9 750	—	—	—	—	11 416
MARROCOS FRANCÊS:								
Casablanca	—	1 875	14 940	—	—	—	—	16 815
RODÉSIA DO SUL: via Beira	50	—	—	—	—	—	—	50
SUDÃO ANGLO-EGIPCIO:								
P. Sudan	—	2 166	—	—	—	—	—	2 166
SUDOESTE AFRICANO:								
Luderitz Bay	—	75	—	—	—	—	—	75
Walvis Bay	—	350	—	—	—	—	—	350
TANGER:	—	100	2 500	—	-	—	—	2 600
UNIÃO SUL AFRICANA:								
Cape Town	363	5 755	—	—	—	—	—	6 118
Durban	1 608	10 716	—	—	—	—	—	12 324
Mossel Bay	—	3 101	—	—	—	—	—	3 101
Port Elizabeth	225	4 725	—	—	—	—	—	4 950

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
AMÉRICA CENTRAL:								
PANAMÁ: Cristobal	500	—	—	—	—	—	—	500
AMÉRICA DO NORTE:								
CANADÁ:								
Halifax	2 350	250	—	—	250	—	—	2 850
Hamilton	—	—	—	—	180	—	—	180
London	500	—	—	—	—	—	—	500
Montreal	52 404	500	—	—	3 368	—	—	56 272
St. John	500	—	—	—	—	—	—	500
Toronto	7 648	400	—	—	2 450	—	—	10 498
Vancouver	23 613	2 275	—	750	19 773	—	—	46 411
Winnipeg	1 500	750	—	—	1 500	—	—	3 750
via Nova York	350	—	—	—	—	—	—	350
ESTADOS UNIDOS:								
Baltimore	180 443	29 342	250	1 000	106 660	—	500	318 195
Boston	88 983	10 825	—	625	53 144	—	—	153 577
Charleston	3 823	6 000	—	—	3 000	—	—	12 823
Corpus Cristi	2 250	—	—	1 000	2 000	—	—	5 250
Filadélfia	42 311	6 000	—	—	8 155	—	—	56 466
Houston	107 782	67 544	6 750	5 642	66 657	—	—	254 375
Jacksonville	120 630	21 250	—	—	12 120	—	—	154 000
Los Angeles	52 094	16 762	—	3 500	63 645	—	—	136 001
Nova Orleans	542 010	196 043	51 775	40 045	256 726	—	—	1 086 599
Nova York	1 051 043	216 060	275	14 212	419 925	—	—	1 701 515
Norfolk	29 505	3 000	1 000	—	7 007	—	—	40 512
Portland	11 851	3 620	—	1 250	9 025	—	—	25 746
So Francisco	190 669	52 297	—	27 769	23 683	—	—	294 418
Seattle	72 529	5 250	—	1 500	10 125	—	—	89 404
Tacoma	—	—	—	—	4 250	—	—	4 250

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
AMÉRICA DO SUL:								
ARGENTINA:								
Buenos Aires	33 034	121 495	28 048	—	1 446	—	—	184 023
Rosário	200	11 649	1 948	—	—	—	—	13 797
CHILE:								
Antofagasta	—	—	355	—	—	—	—	355
Arica	—	—	40	—	—	—	—	40
Coquimbo	—	—	45	—	—	—	—	45
Corral	—	—	725	—	—	—	—	725
Iquique	—	—	60	—	—	—	—	60
Puerto Montt	—	—	210	—	—	—	—	210
Punta Arenas	—	125	1 246	—	—	—	—	1 371
Talcahuano	—	592	6 057	—	—	—	—	6 649
Valparaiso	400	4 636	20 638	—	—	—	—	25 674
PARAGUAI: Assunção	—	1 500	—	—	—	—	—	1 500
URUGUAI: Montevidéu	40	14 291	—	—	—	—	—	14 331
ASIA:								
ADEN: via Beirute	—	170	—	—	—	—	—	170
CHIPRE:								
Famagusta	175	12 252	—	—	—	—	—	12 427
Larnaca	—	2 322	250	—	—	—	—	2 572
Limassol	—	6 566	—	—	—	—	—	6 566
FILIPINAS: Manila	543	—	—	—	—	—	—	543
IRAQUE: via Beirute	—	52 209	—	—	—	—	—	52 209
ISRAEL: Gaza	—	169	—	—	—	—	—	169
JAPÃO:								
Cobe	3 612	133	—	—	—	—	—	3 745
Iocoama	6 808	82	—	—	—	—	—	6 890
Nagoia	155	—	—	—	—	—	—	155
Osaca	105	—	—	—	—	—	—	105

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Para-naguá	Bahia	Recife	TOTAL
JORDÂNIA:								
Aman	—	4 693	—	—	—	—	—	4 693
via Beirute	—	4 002	—	—	—	—	—	4 002
LIBANO: Beirute	—	2 990	—	—	—	—	—	2 990
SÍRIA: Lattakia	—	415	—	—	—	—	—	415
TURQUIA:								
Mersina	—	832	—	—	—	—	—	832
Smyrna	—	13 160	—	—	—	—	—	13 160
Stambul	—	38 341	—	—	—	—	—	38 341
EUROPA:								
ALEMANHA:								
Bremen	70 969	6 582	—	1 174	2 772	—	—	81 497
Frankfurt	8 673	—	—	—	—	—	—	8 673
Hamburgo	170 535	17 944	—	3 229	8 716	302	—	200 726
Heilbornn	400	—	—	—	—	—	—	400
Verdingen	1 725	—	—	—	—	—	—	1 725
ÁUSTRIA:								
via Amsterdam	282	—	—	—	—	—	—	282
via Hamburgo	181	611	—	—	—	—	—	792
via Rotterdam	211	92	—	—	—	—	—	303
via Trieste	156	1 969	—	—	—	—	—	2 125
BELGO-LUX.								
via Antuérpia	65 996	71 751	17 137	—	20 402	—	—	175 286
DINAMARCA: Copenhague	112 559	37 951	—	—	—	—	—	150 510
FINLÂNDIA: Helsinki	80 803	168 332	—	—	—	—	—	249 135
FRANÇA:								
Bordéos	2 000	7 891	—	—	250	—	890	11 031
Dunquerque	1 000	21 050	750	—	1 500	—	—	24 300
Havre	80 739	88 219	4 487	—	16 293	535	11 000	201 273
Marselha	20 416	19 933	7 125	—	875	650	1 875	50 874
Strasburgo	2 000	2 157	—	—	—	475	—	4 632

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
GIBRALTAR:	—	4 931	6 000	—	—	—	—	10 931
GRÃ-BRETANHA:								
Liverpool	—	—	—	—	33 250	—	—	33 250
Londres	20 000	42 410	—	—	71 662	250	—	134 322
Manchester	—	—	—	—	5 000	—	—	5 000
GRÉCIA: Pireus	—	17 055	—	—	—	—	—	17 055
HOLANDA:								
Amsterdam	92 221	23 290	2 750	1 000	17 868	500	—	137 629
Rotterdam	21 983	1 125	2 500	—	9 555	—	—	35 163
IRLANDA: Dublin	250	—	—	—	120	—	—	370
ISLÂNDIA: Reykjavik	—	9 990	—	—	—	—	—	9 990
ITÁLIA:								
Ancona	235	1 520	256	—	—	—	—	2 011
Bari	646	1 142	750	—	—	—	—	2 538
Cagliari	—	125	—	—	—	—	—	125
Catânia	276	1 591	475	—	—	—	—	2 342
Gênova	54 554	12 726	11 053	—	2 340	3 815	3 113	87 601
Livorno	5 967	1 112	1 636	—	125	—	—	8 840
Messina	219	1 140	693	—	—	—	—	2 052
Monfalcone	3 878	7 940	1 625	—	—	549	125	14 117
Napoles	29 082	34 563	9 903	—	329	165	300	74 342
Palermo	360	4 640	787	—	—	—	24	5 811
Pôrto Tôrres	390	1 870	842	—	—	—	—	3 102
Ripostó	100	251	274	—	—	—	—	625
Spezia	3 607	1 260	250	—	1 500	—	—	6 617
Veneza	9 388	8 503	5 592	—	125	115	1 093	24 816
IUGOSLÁVIA:								
Rijeka	—	4 000	—	—	—	—	—	4 000
via Trieste	3 663	—	—	—	—	—	—	3 662
MALA: Valeta	—	3 100	500	—	—	—	—	3 600
NORUEGA:								
Bergen	8 000	4 000	—	—	11 650	—	—	23 650

PORTOS DE DESTINO	PORTOS DE PROCEDÊNCIA							
	Santos	R. Janeiro	Vitória	A. dos Reis	Paranaguá	Bahia	Recife	TOTAL
Oslo	40 500	19 250	—	—	28 000	—	—	87 750
Stavanger	4 500	—	—	—	—	—	—	4 500
Trondjen	7 750	3 250	—	—	10 000	—	—	21 000
POLÔNIA: Gdinia	—	1 646	—	—	—	—	—	1 646
SUÉCIA:								
Estocolmo	164 580	37 409	—	4 675	23 949	780	—	231 393
Gefle	—	500	—	—	—	—	—	500
Gotemburgo	123 724	8 993	—	2 775	5 564	243	—	141 299
Helsingborg	43 290	3 050	—	2 375	1 250	—	—	49 965
Malmo	37 489	1 625	—	—	488	—	—	39 602
Ostersund	—	—	—	—	250	—	—	250
SUÍÇA:								
via Amsterdam	1 275	8 344	500	—	—	—	—	10 119
via Antuérpia	—	15 334	—	—	—	—	—	15 334
via Genova	—	2 506	4 000	—	—	—	—	6 506
via Rotterdam	—	250	—	—	—	—	—	250
via Trieste	—	500	500	—	—	—	—	1 000
TCHECOSLOVÁQUIA:								
via Hamburgo	—	13 600	—	—	—	—	—	13 600
TRIESTE:	7 235	3 332	1 000	—	—	—	—	11 567
VATICANO:	3	—	—	—	—	—	—	3
OCEANIA:								
AUSTRÁLIA: Sidney	499	—	—	—	—	—	—	499
NOVA ZELÂNDIA: Wellington	33	—	—	—	—	—	—	33
TOTAL GERAL:	3 937 397	1 738 562	237 913	112 521	1 348 922	8 379	18 920	7 402 614

EXPORTAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉ

IV — Primeiro semestre de 1952 em comparação com o mesmo período de 1951.

1. Detalhe mensal

MESES	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Janeiro	1 241 156	1 483 548 701	1 510 375	1 789 866 134	+ 269 219	+ 306 317 433
Fevereiro	1 598 385	1 932 010 282	1 405 445	1 706 607 918	— 192 940	— 225 402 364
Março	1 489 071	1 807 919 845	1 496 154	1 825 543 068	+ 7 083	+ 17 623 223
Abril	1 012 208	1 239 152 373	938 789	1 152 233 519	— 73 419	— 86 918 854
Maio	1 172 545	1 431 355 616	964 905	1 164 780 160	— 207 640	— 266 575 456
Junho	914 292	1 105 370 898	1 086 946	1 302 399 900	+ 172 654	+ 197 029 002
SEIS MESES:	7 427 657	8 999 357 715	7 402 614	8 941 430 699	— 25 043	— 57 927 016
Julho	891 810	1 063 395 804	—	—	—	—
Agôsto	1 407 054	1 637 768 098	—	—	—	—
Setembro	1 533 400	1 784 172 843	—	—	—	—
Outubro	1 763 933	2 068 681 593	—	—	—	—
Novembro	1 651 876	1 940 311 786	—	—	—	—
Dezembro	1 682 278	1 963 133 699	—	—	—	—
ANO:	16 358 008	19 456 821 538	—	—	—	—

2. Portos de Procedência

PORTOS DE PROCEDÊNCIA	1951		1952		Diferença (para + ou —) em 1952	
	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)	Quantidade (sacas de 60 quilos)	Valor (cruzeiros)
Santos	3 686 129	4 604 769 202	3 937 397	4 920 094 542	+ 251 268	+ 315 325 340
Rio de Janeiro	1 879 817	2 154 604 756	1 738 562	1 978 905 158	— 141 255	— 175 699 598
Vitória	159 142	169 388 232	237 913	238 764 940	+ 78 771	+ 69 376 708
Angra dos Reis	93 424	113 502 112	112 521	138 761 200	+ 19 097	+ 25 259 088
Paranaguá ...	1 560 582	1 899 793 436	1 348 922	1 631 728 482	— 211 660	— 268 604 954
Bahia	11 764	13 985 138	8 379	10 144 721	— 3 385	— 3 840 417
Recife	36 799	43 314 839	18 920	23 031 656	— 17 879	— 20 283 183
TOTAL:	**7 427 657**	**8 999 357 715**	**7 402 614**	**8 941 430 699**	**— 25 043**	**— 57 927 016**

ENTRADAS DE CAFÉ NO MERCADO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE JULHO DE 1952

VIAS	PROCEDÊNCIAS					TOTAL
	São Paulo	Minas Gerais	Rio de Janeiro	Espírito Santo	Paraná	
E.F.C. do Brasil	1.500	—	—	—	—	1.500
E.F. Leopoldina	—	2.594	3.980	2.488	—	9.062
Regulador	—	750	250	2.167	—	3.167
Rodoviário	22.498	15.134	9.354	27.131	6.795	80.912
Totais	**23.998**	**18.478**	**13.584**	**31.786**	**6.795**	**94.641**

ENTRADAS E EMBARQUES DE CAFÉ, NO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE JULHO E SAFRA 1952/53

MÊSES	ENTRADAS	EMBARQUES
1952		
julho	94.641	175.548

EMBARQUES DE CAFÉ POR PAÍSES, PELO PÔRTO DO RIO DE JANEIRO, DURANTE O MÊS DE JUNHO DE 1952

CONTINENTES	PAÍSES	SACAS	TOTAIS
EUROPA:	Alemanha	446	
	Áustria	1.764	
	Bélgica	19.085	
	Dinamarca	6.150	
	França	125	
	Gibraltar	1.499	
	Holanda	958	
	Islândia	1.410	
	Itália	40.035	
	Noruega	250	
	Suécia	950	
	Suiça	250	
	Tchecoslováquia	10.100	
	Trieste	734	
	Turquia	15.650	99.406
AMÉRICA DO NORTE:	Canadá	645	
	Estados Unidos	50.118	50.763
AMÉRICA DO SUL:	Argentina	36.840	
	Chile	2.009	
	Uruguai	4.591	43.440
ÁFRICA:	Egito	3.345	
	Sudoeste Africano	25	
	União Sul Africana	5.823	9.193
ÁSIA:	Chipre	2.000	
	Iraque	2.673	
	Japão	108	
	Transjordânia	1.000	
	Turquia	6.244	12.025
	Total p/ o exterior:		**214.827**
CABOTAGEM:	Norte	5	
	Sul	200	205
	TOTAL GERAL:		**215.032**

Consumo de bordo — 55 scs.

MOVIMENTO DE CAFÉ EM SANTOS

SAFRA DE 1952/53

MÊSES	ENTRADAS					MOVIMENTO				
	Paulista	Mineiro	Goiano	Paranaense	Total	Embarques	Despachos	Café retirado	Encontradas a mais na verificação estoque	Existência
Julho	632 319	6 205	616	45 903	685 043	706 464	709 572	5 890	266 598	1 747 763

COTAÇÕES DE CAFÉS NO DISPONÍVEL EM SANTOS, RIO DE JANEIRO E VITÓRIA

JULHO DE 1952

(Em Cr$ por 10 quilos)

DIA	SANTOS			RIO	VITÓRIA
	Tipo 4 mole	Tipo 4 duro	5 sem descrição	Tipo 7	Tipo 7
1	196 00	194 00	191 00	—	151 80
2	197 00	195 00	192 00	170 50	151 60
3	197 00	195 00	192 00	170 50	151 80
4	197 00	195 00	192 00	171 50	152 30
7	198 00	196 00	193 00	173 00	153 10
8	198 00	196 00	193 00	175 00	153 60
9	—	—	—	175 00	154 30
10	199 00	197 00	194 00	175 00	155 00
11	199 00	197 00	194 00	175 00	155 50
14	199 00	197 00	194 00	176 60	156 80
15	199 00	197 00	194 00	176 00	157 20
16	199 00	197 00	193 50	175 00	158 50
17	199 00	197 00	194 00	174 00	158 50
18	199 00	197 00	194 00	174 00	157 50
21	199 00	197 00	194 00	173 00	155 60
22	199 00	197 00	194 00	173 00	155 50
23	199 00	197 00	194 00	172 50	155 10
24	199 00	197 00	194 00	174 00	155 80
25	199 00	197 00	194 00	174 00	156 10
28	199 00	197 00	194 00	173 00	157 80
29	199 00	197 00	194 00	173 00	158 40
30	199 00	197 00	194 00	174 00	154 50
31	199 00	197 00	194 00	174 00	157 80
..Média	**198 50**	**196 32**	**193 48**	**173 68**	**155 40**

COTAÇÕES DE CAFÉS BRASILEIROS NO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

JULHO DE 1952

(Em cents por libra de 453,60 gr)

DIA	SANTOS				RIO	
	Tipo 2	Tipo 4	Tipo 2 extra mole	Tipo 4 extra mole	Tipo 4	Tipo 7
1	53 00	52 50	54 50	53 50	—	47 75
2	53 25	52 75	54 75	53 75	—	47 75
3	53 25	52 75	54 75	53 75	—	47 75
7	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
8	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
9	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
10	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
11	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
14	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
15	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
16	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
17	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
18	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
21	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
22	54 00	53 50	55 50	54 50	—	48 25
23	54 00	53 50	55 75	54 75	—	48 75
24	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
25	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
28	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
29	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
30	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
31	54 25	53 75	55 75	54 75	—	49 00
Média	**53 95**	**53 43**	**55 47**	**54 47**	**—**	**48 40**

SANTOS

D	ndas	Retirada do estoque	Encontradas a mais na verificação do estoque	Existência	Existência em poder do D.N.C.
1	4 170	—	—	1 505 766	438
2	2 199	—	—	1 518 864	438
3	5 995	—	—	1 521 096	438
4	6 341	1 680	—	1 504 870	438
5	1 167	—	—	1 503 237	438
7	5 976	—	—	1 508 021	438
8	9 081	—	—	1 511 315	438
10	2 166	—	—	1 482 997	438
11	4 418	—	—	1 493 958	438
12	7 204	—	—	1 505 076	438
14	4 326	—	—	1 492 591	438
15	8 228	—	—	1 482 704	438
16	4 777	—	—	1 470 762	438
17	0 097	—	—	1 488 433	438
18	9 727	—	—	1 484 181	438
19	0 617	—	—	1 477 647	438
21	5 506	—	266 598	1 745 911	438
22	6 043	—	—	1 736 762	438
23	9 276	—	—	1 718 217	438
24	9 240	—	—	1 720 450	438
25	4 139	—	—	1 724 719	438
26	9 616	—	—	1 735 370	438
28	6 796	—	—	1 743 542	438
29	5 481	—	—	1 768 587	438
30	2 756	—	—	1 761 433	438
31	1 481	4 210	—	1 747 763	438
TOTAL ..	**6 823**	**5 890**	**266 598**	—	—

O DE JANEIRO

EMBARQUES					
·	Cabotagem	Total	Retirado do mercado	Consumo local	Existência
4	150	3 534	55	—	483 845
7	—	687	100	—	483 058
2	—	23 542	—	—	459 516
–	260	260	—	—	459 256
6	—	—	—	—	459 256
2	—	5 866	357	—	456 610
6	—	552	—	—	456 644
–	—	16 046	—	—	440 848
4	50	—	—	—	440 848
4	—	13 204	—	—	429 762
–	—	10 894	—	—	418 868
0	—	—	—	—	423 804
3	100	1 350	—	20 000	405 198
5	—	20 063	160	—	391 560
7	—	2 805	—	—	391 843
6	—	6 457	—	—	388 866
0	10	3 156	—	—	385 710
–	—	10 040	80	—	375 590
4	—	1 834	—	—	377 494
0	—	1 250	—	—	382 929
–	260	260	6 767	—	377 602
0	—	500	—	—	391 868
6	—	11 476	—	—	380 392
1	—	11 641	—	—	386 008
4	—	10 204	—	—	385 101
3	—	13 723	—	—	376 332
4	—	6 204	—	20 000	359 008
8	830	175 548	7 519	40 000	—

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr) — Julho de 1952

CAFÉS ESTRANGEIROS

PROCEDÊNCIA	DIAS				
	5	12	19	26	MÉDIA
COLÔMBIA:					
Medelin Excelso	(2) 56 00	(2) 57 1/2	(2) 57 1/2	(2) 56 3/4	56 15/16
Armenia	(2) 56 00	(2) 57 1/2	(2) 57 1/2	(2) 56 3/4	56 15/16
Manizales	(2) 55 3/4	(2) 57 1/4	(2) 57 1/4	(2) 56 3/4	56 15/16
Cucutá	(2) 55 3/4	(2) 57 1/4	(2) 57 1/4	(2) 56 1/2	56 11/16
Bogotá	(2) 55 3/4	(2) 57 1/4	(2) 57 1/4	(2) 56 1/2	56 11/16
Tolima	(2) 55 3/4	(2) 57 1/4	(2) 57 1/4	(2) 56 1/2	56 11/16
Ocana	(2) 55 3/4	(2) 57 1/4	(2) 57 1/4	(2) 56 1/2	56 11/16
COSTA RICA:					
Duro	(6) 56 1/2	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	57 1/4
Atlantico Fino	(6) 56 00	(6) 57 1/4	(6) 57 1/4	(6) 57 1/2	57 00
EQUADOR:					
Lavado	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 54 00	54 00
Extra não lavado ...	(6) 48 00	(6) 48 1/4	(6) 48 1/4	(6) 48 1/4	48 3/16
GUATEMALA:					
Antigua	(6) 57 3/4	(6) 58 1/4	(6) 58 1/4	(6) 58 1/4	58 1/8
Extra primeira	(2) 55 1/2	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	(6) 57 1/2	57 00
Lavado bom	(3) 55 00	(6) 55 3/4	(6) 56 1/4	(6) 56 1/4	55 13/16
Bourbon	(3) 54 1/2	(6) 55 3/4	(6) 55 3/4	(6) 55 3/4	55 7/16
HAITÍ:					
Lavado bom mole ...	(6) 54 00	(6) 54 00	(6) 54 00	(2) 54 00	54 00
Catado á mão	(6) 50 00	(6) 50 3/4	(6) 50 3/4	(6) 51 1/2	50 3/4
HONDURAS:					
Lavado bom	(6) 55 1/4	(6) 55 1/4	(6) 55 1/4	(6) 55 1/4	55 1/4
Tipo 5 - Comum duro	(6) 46 1/4	(6) 48 1/2	(6) 48 00	(6) 48 1/2	47 13/16

COTAÇÃO DO DISPONÍVEL EM NOVA YORK

(Em cents por libra de 453,60 gr) — Julho de 1952

CAFÉS ESTRANGEIROS

PROCEDÊNCIA	DIAS				
	5	12	19	26	MÉDIA
MÉXICO:					
Coatepec	(6) 55 3/4	(6) 56 1/2	(6) 56 1/2	(6) 56 00	56 3/16
Tapachula primeira	(6) 55 1/2	(6) 56 1/4	(6) 56 1/4	(6) 55 1/4	55 13/16
NICARAGUA:					
Matagalpa	(6) 54 1/2	(6) 55 1/2	(6) 55 1/2	(6) 55 00	54 5/8
Lavado primeira	(6) 54 00	(6) 55 00	(6) 55 00	(6) 54 1/2	54 5/8
EL SALVADOR:					
Lavado primeira	(6) 56 00	(6) 57 00	(6) 57 00	(6) 57 00	56 3/4
S. DOMINGOS:					
Lavado bom móle	(6) 51 1/2	(6) 53 00	(6) 53 00	(6) 52 1/2	52 1/2
Fino	(6) 52 00	(6) 53 1/2	(6) 53 1/2	(6) 53 00	53 00
VENEZUELA:					
Maracaibo	(6) 55 00	(2) 56 00	(2) 56 00	(6) 55 3/4	55 11/16
CONGO BELGA:					
Lavado robusta	n/cot.	(6) 54 3/4	(6) 54 3/4	(6) 54 3/4	55 5/64
Natural robusta	(2) 43 00	n/cot.	n/cot.	n/cot.	—
MOCA:					
Moca (Arabia)	(2) 55 1/2	(2) 56 00	(2) 56 00	(2) 56 00	55 7/8
N. E. I.					
Genuino Java lavado	(2) 68 00	(2) 68 00	(2) 68 00	(2) 68 00	68 00
UGANDA:					
Lavado	n/cot.	(6) 54 1/2	(6) 54 1/2	n/cot.	54 1/2

INDICAÇÕES:

1) C. & F. — U.S.A. (Nova York)
2) Desembarcado á vista líquido
3) Disponível
4) F.O.B. (Nova York)
5) F.O.B. País de Procedência
6) Nominal

Cotações de Café a Têrmo em Nova York

(Em cents por libra de 453,60 grs.) — Contrato "S"

JULHO DE 1952

DIAS	JULHO		SETEMBRO		DEZEMBRO		JULHO		MAIO		MARÇO	
	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F	A	F
1	53 00	53 50	52 40	52 90	51 70	52 15	51 25	51 70	52 20	50 70	—	50 15
2	53 60	53 50	52 62	52 93	52 35	52 22	51 76	51 77	50 75	50 75	50 75	50 43
3	53 65	53 75	53 00	53 15	52 16	52 42	51 90	52 01	50 80	51 20	50 90	50 85
7	54 50	54 15	53 45	53 55	52 70	52 90	52 45	52 50	51 70	51 72	51 47	51 45
8	54 30	54 60	53 55	53 90	52 95	53 20	52 65	52 79	51 85	52 15	51 60	51 89
9	54 60	54 62	53 85	53 60	53 00	53 97	52 65	52 60	52 05	51 90	52 05	51 60
10	54 60	54 60	53 70	53 40	52 95	52 75	52 50	52 35	51 75	51 60	51 40	51 28
11	54 55	54 55	53 50	53 45	52 55	52 70	52 10	52 33	51 40	51 80	51 20	51 35
14	54 65	54 45	53 60	53 40	52 75	52 75	52 34	52 35	51 65	51 70	51 40	51 32
15	54 50	54 60	53 40	53 60	52 80	52 78	52 35	52 38	51 70	51 80	51 40	51 50
16	54 50	54 78	53 60	53 65	52 75	52 78	52 30	52 35	51 80	51 80	51 50	51 45
17	54 67	54 65	53 60	53 50	52 78	52 72	52 35	52 05	51 65	51 58	51 40	51 22
18	n/cot.	54 65	53 44	53 50	52 64	52 57	52 00	52 00	51 40	51 32	51 15	50 90
21	54 50	54 58	53 35	53 25	52 40	52 31	51 95	51 64	51 10	50 98	50 80	50 55
22	54 50	54 80	53 10	53 18	52 20	52 25	51 70	51 60	51 03	50 95	50 60	50 55
23	54 80	54 84	53 05	53 50	52 30	52 60	51 67	51 90	51 28	51 40	50 90	51 00
24	54 75	54 89	53 35	53 60	52 40	52 67	51 75	52 00	51 25	51 44	50 90	51 06
25	54 97	—	53 64	53 80	52 50	52 73	52 00	52 12	51 50	51 53	51 02	51 05
28	—	—	53 75	53 91	52 70	52 97	52 10	52 30	51 40	51 87	51 00	51 27
29	—	—	53 92	54 00	53 00	53 17	52 30	52 42	51 82	51 84	51 35	51 40
30	—	—	53 90	53 90	53 02	53 05	52 25	52 30	51 70	51 67	51 25	51 40
31	—	—	53 90	53 90	53 05	53 05	52 30	52 30	51 67	51 67	51 10	51 40
Média	54 32	54 44	53 44	53 53	52 62	52 26	52 12	52 17	51 43	51 51	51 20	51 14

CÂMBIO EM SÃO PAULO

Média diária, afixada pela Bolsa Oficial de Valores de São Paulo, no mês de JULHO DE 1952

DIAS	Inglaterra	Estados Unidos	Uruguai	Holanda	Suiça	Suécia	Dinamarca	Espanha	Argentina	Portugal	Bélgica	França
2	52,4160	18,72	—	4,9159	4,3807	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
3	52,4160	18,72	—	—	4,3767	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
4	52,4160	18,72	—	—	4,3767	—	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
5	52,4160	18,72	—	4,9234	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	—	0,0535
7	52,4160	18,72	—	—	—	—	2,7353	—	—	—	—	0,0535
8	52,4160	18,72	—	—	4,3786	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
10	52,4160	18,72	—	—	—	—	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
11	52,4160	18,72	7,1000	4,9234	4,3824	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
12	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
14	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	—	0,0535
15	52,4160	18,72	—	4,9234	4,3814	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
16	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	1,7096	—	0,6572	0,3778	0,0535
17	52,4160	18,72	—	—	4,3834	3,6209	2,7353	—	1,3448	0,6572	0,3778	0,0535
18	52,4160	18,72	—	—	4,3834	3,6209	2,7353	1,7096	1,3448	0,6572	0,3778	0,0535
19	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
21	52,4160	18,72	—	4,9271	—	—	2,7353	—	—	0,6572	—	0,0535
22	52,4160	18,72	—	4,9252	4,3882	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
23	52,4160	18,72	—	4,9252	4,3882	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
24	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
25	52,4160	18,72	—	—	—	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
26	52,4160	18,72	—	—	4,3915	3,6209	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
28	52,4160	18,72	—	—	—	—	2,7353	—	—	—	—	0,0535
29	52,4160	18,72	—	—	4,3928	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
30	52,4160	18,72	—	—	4,3902	3,6209	2,7353	—	—	0,6572	0,3778	0,0535
31	52,4160	18,72	—	—	4,3910	—	2,7353	—	—	—	0,3778	0,0535
Média	**52,4160**	**18,72**	**7,1000**	**4,9233**	**4,3846**	**3,6209**	**2,7353**	**1,7096**	**1,3448**	**0,6572**	**0,3778**	**0,0535**

CÂMBIO

1952

Resumo das operações de Câmbio, efetuadas pelos Bancos desta praça, durante JULHO

PAISES	MOEDAS	COMPRAS	VENDAS
Argentina	Pesos	1.035	1.038
Bélgica	Francos	77.516.401	84.930.746
Canadá	Dólares	14	3.235
Dinamarca	Corôas	9.607.549	8.939.930
Espanha	Pesetas	14.026	2.497
Estados Unidos (U.S.A.)	Dólares	17.725.025	20.206.008
França	Francos	971.387.979	993.268.457
Holanda	Florins	90.182	90.084
Inglaterra	Libras	289.066	393.320
Portugal	Escudos	47.199	130.892
Suécia	Corôas	11.331.732	12.862.546
Suiça	Francos	153.432	500.690
Uruguai	Pesos	1.164	22

CONVÊNIOS

	COMPRAS	VENDAS
US$ Alemanha	5.660.700	6.633.838
US$ Áustria	124.028	126.854
US$ Chile	367.062	247.174
US$ Itália	1.355.528	1.637.145
US$ Japão	1.494.509	1.489.975
US$ Polônia	—	2.541
US$ Portugal	230.610	318.751
US$ Tchecoslováquia	142.717	115.832
US$ Uruguai	9.231	1.117.457
US$ Yugoslávia	—	—
Brasileiro-Argentino	Cr$ 35.923,50	Cr$ 284.953,90
Brasileiro-Holandês	Cr$ —	Cr$ 36.138,20
Brasileiro-Norueguês	Cr$ 28.095,00	Cr$ 1.061.380,00

Resumo dos negócios realizados no mês de JULHO de 1952

MOEDAS	QUANTIDADE	VALOR EM CR$
Corôas Dinamarquesas	10.213.273	27.936.366,00
Corôas Suecas	13.138.751	47.574.105,00
Dólares	27.406.415	513.048.103,00
Escudos	63.755	41.900,00
Florins	156.605	771.015,00
Francos Belgas	85.966.397	32.478.105,00
Francos Franceses	1.253.343.345	67.160.869,00
Francos Suiços	1.087.917	4.770.082,00
Libras	1.450.176	76.012.448,00
Pesetas	117.900	201.563,00
Pesos Uruguaios	766	5.444,00
TOTAL		Cr$ 770.000.000,00

Total em Libras e Dólares de acôrdo com a média mensal à vista sôbre a Inglaterra e Estados Unidos, afixada êste mês por esta Bolsa.

£ .... 14.690.181 = 52,5160
US$ .... 41.132.478 = 18,7200

Total computado em Julho de 1951 .... 1.811.000.000,00
Total computado em Junho de 1952 .... 1.022.000.000,00
Total computado em Julho de 1952 .... 770.000.000,00

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

I MERCADO LIVRE — VENDAS Á VISTA

JULHO DE 1952

DIA	Londres Libra	Nova York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Suécia Corôa	Holanda Florim
2	52,41 60	18,72 00	4,37 86	0,65 72	1,34 48	7,14 50	3,62 09	—
3	52,41 60	18,72 00	4,37 67	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	4,91 77
4	52,41 60	18,72 00	4,37 67	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
5	52,41 60	18,72 00	4,37 67	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
7	52,41 60	18,72 00	4,37 67	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
8	52,41 60	18,72 00	4,37 86	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
9	52,41 60	18,72 00	4,38 24	0,65 72	1,34 48	7,14 15	3,62 09	—
10	52,41 60	18,72 00	4,38 24	0,65 72	1,34 48	7,13 82	3,62 09	—
11	52,41 60	18,72 00	4,38 24	0,65 72	1,24 48	7,15 87	3,62 09	—
12	52,41 60	18,72 00	4,38 43	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
14	52,41 60	18,72 00	4,38 43	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
15	52,41 60	18,72 00	4,38 05	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
16	52,41 60	18,72 00	4,38 43	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
17	52,41 60	18,72 00	4,38 43	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
18	52,41 60	18,72 00	4,38 43	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
19	52,41 60	18,72 00	4,38 62	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
21	52,41 60	18,72 00	4,38 15	0,65 72	1,34 48	7,17 24	3,62 09	—
22	52,41 60	18,72 00	4,38 81	0,65 72	1,34 48	7,17 93	3,62 09	—
23	52,41 60	18,72 00	4,39 95	0,65 72	1,34 48	7,22 78	3,62 09	—
24	52,41 60	18,72 00	4,39 77	0,65 72	1,34 48	7,24 18	3,62 09	—
25	52,41 60	18,72 00	4,38 81	0,65 72	1,34 48	7,18 62	3,62 09	—
26	52,41 60	18,72 00	4,39 00	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
28	52,41 60	18,72 00	4,39 00	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
29	52,41 60	18,72 00	4,39 00	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
30	52,41 60	18,72 00	4,39 19	0,65 72	1,34 48	7,15 87	3,62 09	—
31	52,41 60	18,72 00	4,39 57	0,65 72	1,34 48	7,10 44	3,62 09	—
Média	**52,41 60**	**18,72 00**	**4,38 74**	**0,65 72**	**1,34 48**	**7,16 80**	**3,62 09**	**4,91 77**

CÂMBIO NO RIO DE JANEIRO SÔBRE DIVERSAS PRAÇAS

II MERCADO LIVRE — COMPRAS Á VISTA

JULHO DE 1952

DIA	Londres Libra	Nova York Dolar	Suiça Franco	Portugal Escudo	Argentina Peso	Uruguai Peso	Suécia Corôa	Holanda Florim
2	51,46 40	18,38 00	4,26 42	0,63 64	1,31 76	6,89 68	3,55 51	—
3	51,46 40	18,38 00	4,26 23	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	4,82 84
4	51,46 40	18,38 00	4,26 23	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
5	51,46 40	18,38 00	4,26 23	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
7	51,46 40	18,38 00	4,26 23	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
8	51,46 40	18,38 00	4,26 42	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
9	51,46 40	18,38 00	4,26 79	0,63 64	1,31 76	6,89 79	3,55 51	—
10	51,46 40	18,38 00	4,26 79	0,63 64	1,31 76	6,89 03	3,55 51	—
11	51,46 40	18,38 00	4,26 79	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
12	51,46 40	18,38 00	4,26 97	0,63 64	1,31 75	6,92 28	3,55 51	—
14	51,46 40	18,38 00	4,26 97	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
15	51,46 40	18,38 00	4,26 60	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
16	51,46 40	18,38 00	4,26 97	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
17	51,46 40	18,38 00	4,26 97	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
18	51,46 40	18,38 00	4,26 97	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
19	51,46 40	18,38 00	4,27 15	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
21	51,46 40	18,38 00	4,27 15	0,63 64	1,31 76	6,92 28	3,55 51	—
22	51,46 40	18,38 00	4,27 33	0,63 64	1,31 76	6,92 93	3,55 51	—
23	51,46 40	18,38 00	4,28 44	0,63 64	1,31 76	6,97 53	3,55 51	—
24	51,46 40	18,38 00	4,28 26	0,63 64	1,31 76	6,98 86	3,55 51	—
25	51,46 40	18,38 00	4,27 33	0,63 64	1,31 76	6,93 58	3,55 51	—
26	51,46 40	18,38 00	4,27 52	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
28	51,46 40	18,38 00	4,27 52	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
29	51,46 40	18,38 00	4,27 52	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
30	51,46 40	18,38 00	4,27 70	0,63 64	1,31 76	6,90 98	3,55 51	—
31	51,46 40	18,38 00	4,28 07	0,63 64	1,31 76	6,85 82	3,55 51	—
Média	**51,46 40**	**18,38 00**	**4,27 04**	**0,63 64**	**1,31 76**	**6,91 79**	**3,55 51**	**4,82 84**

ÍNDICE

COLABORAÇÃO:

RESUMOS E TRANSCRIÇÕES:

ESTATÍSTICA:

— AVISOS —

Já estão reimpressas algumas de nossas separatas, cuja distribuição havia sido suspensa, e que podem agora ser novamente remetidas, em escala limitada, aos interessados.

São as seguintes:

"A Broca do Café" — Jacob Bergamin
"Expurgo de sementes de café infestadas p/ broca do café" — Jacob Bergamin
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Arroz" — H. J. Miranda
"Culturas Subsidiárias na Fazenda de Café — A Mandioca" — Edgard S. Noronha
"Culturas Acessórias na Fazenda de Café — Feijão Soja" — N. A. Neme
"Técnica das adubações" — A. Menezes Sobrinho.
"O contrôle à erosão nos cafèzais" — Hélio V. de Camargo Bittencourt
"O mais edificante exemplo de restauração de cafèzal velho e decadente que já ví" — Rogério de Camargo
"Economia Cafeeira" — A. Menezes Sobrinho.
"Adubação verde p/ cafèzais" — José E. Teixeira Mendes
"Da secagem mecânica do café" — Rogério de Camargo
"Despolpamento" — J. Aloisi Sobrinho
"Melhoramento do cafeeiro" — C. A. Krug
"Restauração de culturas permanentes" — William W. C. de Souza
"Conservação do solo e revestimento vegetal" — Francisco M. Aires de Alencar
"A saúde do trabalhador rural" — Adalberto de Q. Teles Júnior
Conservação do solo em cafèzal — J. Quintiliano A. Marques

* * *

Insistimos na necessidade de nos comunicarem, os interessados, seu desejo de continuar a receber êste Boletim, assim como possíveis alterações de enderêço, sem o que será sustada a remessa àqueles que nos deixem de fazer essas necessárias comunicações.

Tipografia Aurora Ltda. — São Paulc

CAFÉ
SANTOS